Żywienie ZBIOROWE

TREŚĆ NUMERU:

	Str.
Wielkie zadanie	1
MGR HENRYK KOCZNOROWSKI — Higiena mleka, część II	2
INŻ. ALEKSANDER REINHERCS — Koncentraty spożywcze	4
ZOFIA CZERNY — Grzyby w żywieniu człowieka .	6
MARCIN FIJAŁKOWSKI — Opory które musimy zwalczyć	7
WŁADYSŁAWA ZAWISTOWSKA — Przez planowy skup zboża wygramy bitwę o chleb	10
MGR MARIA MORZKOWSKA — Przesądy w żywieniu	11
INŻ. JANUSZ ŁOŚ — Baza wyżywieniowa letnisk nadmorskich Pomorza Zachodniego	12
KAZIMIERZ PYSZKOWSKI — Organizacja gospód spółdzielczych na wsi	14
WSIEWOŁOD ROMANOWSKI — Rola kierownika gospody	16
JADWIGA BADECKA-CELCZYŃSKA — Szkolenie pracowników gospód spółdzielczych	18
FELIKS ŚWIĄTEK — Stołówki zamknięte . . .	19
SABINA WITKOWSKA — Wychowujmy stołownika	21
MAREK SADZEWICZ — Zakład żywienia zbiorowego na poziomie	23
Z działalności CZPG	24
Zasady kalkulacji w uspołecznionych zakładach żywienia zbiorowego w ZSRR w pionie „Sielpo" . .	25
Głosy prasy o żywieniu zbiorowym	29
Rzeczy ciekawe	30
LUDWIK SZCZEPAŃSKI — Udręka gospodarstwa kuchennego	31
S. BRZOZOWSKI — Kilka słów o zakładach żywienia zbiorowego	32

WRZESIEŃ — WARSZAWA — 1950

ŻYWIENIE ZBIOROWE

Nr 9 Warszawa, wrzesień 1950 r. Rok V

Wielkie zadanie

Czytamy wszyscy w prasie codziennej i periodycznej o wielkich zamierzeniach 6-letniego Planu. O olbrzymim rozwoju przemysłu i związanego z tym budownictwa mieszkaniowego. O całkowicie nowych, wznoszonych dosłownie od fundamentów osiedlach, w których już niedługo zamieszkają dziesiątki i setki tysięcy ludzi, stanowiących załogi wielkich fabryk, biur i urzędów.

Dosłownie w oczach naszych rośnie podkrakowska Nowa Huta. Buduje się w stolicy kraju, w Warszawie w błyskawicznym tempie szereg wielkich dzielnic mieszkaniowych, a wśród nich wspaniała Nowa Marszałkowska.

Odradza się w swej historycznej szacie prastary Gdańsk. W najbardziej do tej pory zaniedbanych i upośledzonych wschodnich województwach kraju zrodzi się przemysł, dający zatrudnienie nadmiarowi ludności rolniczej.

A każda z tych wielkich, czy średnich fabryk oznacza przecież szeregi domów robotniczych, nakłada nowe, poważne obowiązki na uspołeczniony handel, który musi wzorowo obsłużyć nowe osiedla, czy dzielnice.

Mówiąc o handlu mamy na myśli setki i tysiące obszernych, wzorowych, sprawnie działających sklepów, zaopatrujących ludność w artykuły rolnicze i przemysłowe.

Rzecz prosta, że nie może zabraknąć punktów usługowych, wśród których zakłady żywienia zbiorowego najrozmaitszych typów wysuwają się na plan pierwszy. Zakłady, w pełni wykorzystujące dotychczas poczynione w tej dziedzinie doświadczenia, oparte na bogatych wzorach Związku Radzieckiego, wolne całkowicie od nieuniknionych w pierwszej fazie organizacyjnej usterek, czy błędów. Jest rzeczą zrozumiałą, że mieszkańcy tych nowych osiedli muszą mieć zapewnione możliwie wygodne warunki bytowania, po to, aby praca ich jak największe wydała owoce.

Nowe osiedla i dzielnice wolne będą od obciążeń kapitalistycznego okresu w postaci zaniedbanych, fatalnie rozplanowanych dzielnic robotniczych, w postaci ponurych, ciemnych, pozbawionych słońca i zieleni obliczonych wyłącznie na eksploatację czynszowych domów, w postaci ciasnych, niewygodnych, kramikarskich lokali sklepowych, wśród których obskurna knajpa, rozpijający ludność szynk, nieprzeciętne zajmowały miejsce.

Budownictwo socjalistyczne nie szło i nie pójdzie drogą najmniejszego oporu, po której kroczył prywatny kapitalista. Zapewniając ludziom pracy ludzkie warunki mieszkaniowe, równolegle zatroszczy się ono o takie rozplanowanie wszelkich urządzeń, aby rzeczywiście mogły one zaspokoić potrzeby człowieka pracy.

Rozwój budownictwa socjalistycznego nakłada na kierownictwa przedsiębiorstw, czynnych w dziedzinie zbiorowego żywienia wielkie i niezmiernie odpowiedzialne obowiązki: sprostania tempu rozwoju tego budownictwa, należytego rozplanowania, wyposażenia i zorganizowania całkowicie nowych, obliczonych na wielkie ilości konsumentów, bezbłędnie działających zakładów żywienia zbiorowego.

Nie należy chyba udawadniać, czy przekonywać jak ważne i odpowiedzialne jest to zadanie, które musi być wypełnione bez zarzutu. Tu już nie będzie można tłumaczyć się obciążeniami przeszłości czy też trudnościami lokalowymi. Tutaj wypadnie, nie wahamy się użyć tego słowa, zdobyć się na twórczość, na przemyślaną w najdrobniejszych szczegółach planowość działania, na wykazanie wyższości gospodarki uspołecznionej nad kapitalistyczną. Na uzasadniony i konieczny w tym wypadku rozmach.

Plan 6-letni oznacza dla żywienia zbiorowego duży i trudny egzamin, kto wie czy nie najważniejszym jego punktem są nowe osiedla i dzielnice. Bez zrozumienia społecznego i gospodarczego znaczenia tej działalności, bez odpowiedniej dozy energii i zapału, bez uzupełnienia młodymi siłami fachowych kadr, bez zwrócenia należytej uwagi nie tylko na rozwój sieci, ale na jakość pracy wykonać się tego na pewno nie da.

Uświadomienie sobie tych bezspornych prawd, jest na pewno sprawą ważną i konieczną. Należy to uczynić zawczasu, aby móc jak najszybciej bez ociągania się przystąpić do konkretnych prac.

Wraz z rosnącymi nowymi, wzorowymi osiedlami muszą powstawać naprawdę wzorowe placówki zbiorowego żywienia.

Z ZAGADNIEŃ żywienia

Mgr HENRYK KOCZNOROWSKI

Higiena mleka

Część II.

W celu zapewnienia zaopatrzenia w mleko o pełnej wartości odżywczej i zdrowotnej — Państwowe Gospodarstwa Rolne i Rolnicze Spółdzielnie Produkcyjne, szczególnie położone w pobliżu dużych ośrodków przemysłowych, gęsto zamieszkałych przez ludność miejską, winny dążyć do zorganizowania dostawy mleka wyborowego, przede wszystkim dla instytucji takich jak szpitale dla dzieci, żłobki, przedszkola.

Produkcja, opakowanie, transport muszą dać pełną gwarancję, że mleko to będzie mogło być spożyte w stanie surowym.

Ilość mleka wyborowego, wprowadzonego do obiegu będzie przez czas dłuższy małym odsetkiem zapotrzebowania na mleko dla celów spożywczych. Długo jeszcze główną masę mleka dostarczanego do miast będzie stanowić mleko dostawiane przez poszczególnych rolników do zlewni, a stamtąd do mleczarni.

Mleczarnie po oczyszczeniu i pasteryzacji mleka dostarczają je do dystrybucji detalicznej, gdzie dopiero dostaje się ono do dzbanka konsumenta.

Jak widzimy droga ta jest długa, mleko jest narażone na wielokrotne wtórne zakażenia bakteryjne, dlatego też każdy kto z tym mlekiem w jego wędrówce ma do czynienia, musi być doskonale zorientowany, gdzie grozi mleku niebezpieczeństwo, aby rozumiejąc znaczenie wartości zdrowotnej mleka — niebezpieczeństwu temu zapobiec. Przyjrzyjmy się z bliska wszystkim etapom wędrówki mleka od producenta (z obory) do spożywcy.

Omówiliśmy już warunki otrzymania dobrego mleka: zdrowa i czysta krowa, higieniczny udój, natychmiastowe schłodzenie mleka i przechowywanie go w czystych naczyniach, aż do momentu dostarczenia tego mleka do zlewni. W rzeczywistości jednak warunki te bardzo rzadko są całkowicie zachowane. Rolnik jeszcze zbyt mało jest świadomy wymagań higienicznych, czego dowodem są prymitywne obórki, oblepione nawozem krowy, zardzewiałe i brudne naczynia, duża ilość zanieczyszczeń mechanicznych, która zostaje na sitach przy czyszczeniu mleka w mleczarniach. Do zlewni więc przychodzi mleko w bardzo silnym stopniu zanieczyszczone bakteriologicznie, a zlewane do basenów lub dużych konwi, transportowane jest dalej do mleczarni.

Podkreślić tu należy wielką rolę kierownika zlewni. Jego uświadamiający wpływ na rolnika, umiejętność segregowania mleka zależnie od stopnia zanieczyszczenia, premiowanie dostawców czystego mleka, wpłynąć mogą wybitnie na jakość dostarczanego przez producentów surowca.

Dbałość o stan sanitarny punktu skupu mleka (zlewni), utrzymanie wszystkich naczyń, mierników i samego miejsca przechowywania mleka we wzorowej czystości, jest zasadniczym obowiązkiem kierownika zlewni. Nie wolno dopuszczać, by zlewnia stała się np. miejscem skupu jaj lub ziemiopłodów.

Mleko ze zlewni transportowane jest do mleczarni w konwiach, stanowiących najczęściej własność mleczarni, która zakontraktowała odbiór mleka. Czyha tu na mleko nowe niebezpieczeństwo. Zazwyczaj mleczarnie dzielą zapas posiadanych konwi na dwie części. Konwie nowe, dobrze ocynowane, służą do przewożenia mleka do sprzedaży detalicznej, konwie stare, pogięte, rdzewiejące, mleczarnie wysyłają po odbiór mleka do zlewni.

Jeśli te konwie są dobrze wymyte i wyparzone w mleczarni i posiadają dobre czyste uszczelki, to jeszcze pół biedy, gorzej — gdy wracają do zlewni z mlekiem chudym lub maślanką i na kierownika zlewni spada wtedy obowiązek mycia tych naczyń.

Mleko krócej lub dłużej przechowywane w zlewni, zlane do konwi wędruje do mleczarni, by tu wreszcie zostać oczyszczone i doprowadzone do stanu przydatności do picia nawet bez gotowania.

Jakimi środkami można mleko, pochodzące przeważnie z gospodarstw nie przestrzegających zasad higieny, zlewane w zlewniach przeważnie prymitywnie urządzonych, oczyścić, a przede wszystkim spowodować, aby w mleku tym, które zawiera już miliony, jeśli nie setki milionów bakterii w 1 cm^3 — nie było bakterii chorobotwórczych? Są dwie możliwości: mleko oczyścić mechanicznie, a bakterie chorobotwórcze zabić przez gotowanie. Gotowanie jednak zmienia smak mleka, powoduje pewne zmiany w budowie białek i ich przyswajalności, a co

najważniesze niszczy niektóre witaminy, tak konieczne do prawidłowego rozwoju dziecka. Dlatego też przemysł mleczarski stosuje metody zbliżone do wyżej podanych, lecz udoskonalone jeśli chodzi o oddzielanie zanieczyszczeń mechanicznych, a złagodzone w działaniu, jeśli chodzi o działanie wysokiej temperatury. **Cedzenie** — uzupełniono odwirowaniem zanieczyszczeń w tak zwanych wirówkach czyszczących, gdzie nie tylko zanieczyszczenia mechaniczne ale i duża ilość bakterii jest odwirowana. **Gotowanie** zastąpiono ogrzewaniem mleka w temperaturze od 65° do 90°, odpowiednio regulując czas ogrzewania zależnie od temperatury. I tak mleko ogrzewane w 65° C musi pozostawać w tej temperaturze przez 1/2 godziny, mleko ogrzewane do 85° C parę sekund. Przy zachowaniu odpowiedniej temperatury (wyższej od 65° C) i odpowiadającego jej czasu, większość bakterii, a w nich prawie wszystkie chorobotwórcze, ginie zaś skład chemiczny mleka, a więc jego smak i własności serowarskie nie ulegają zmianie.

Mleko po ogrzaniu natychmiast szybko schładza się do 4 — 6° C i przechowuje w zupełnie izolowanych cysternach. Ogrzewanie mleka, mające na celu zniszczenie większości żywych bakterii nazywa się pasteryzacją.

Urządzenia do produkcji mleka pasteryzowanego są wysoce udoskonalone i pewne w zastosowaniu, pod trzema głównymi warunkami:

1) Każdy pasteryzator ma obliczoną wydajność i przekroczenie tej wydajności chybia celu pasteryzacji.
2) Każdy pasteryzator do pasteryzacji krótkotrwałej musi być dokładnie kontrolowany, czy stale utrzymuje obliczoną dla czasu przepływu mleka konieczną temperaturę.
3) Mleko po wyjściu z pasteryzatora nie może przed wlaniem do jałowych butelek (konwi) ulec wtórnemu zakażeniu.

Prawidłowa obróbka mleka w zakładach mleczarskich usuwa w wielkiej mierze wady zdrowotne mleka, a ponieważ przy pasteryzacji traci się tylko około 10% witaminy C i B, podczas gdy inne składniki mleka pozostają nienaruszone, więc zdawałoby się, że problem jakości mleka spożywczego został rozwiązany. Teoretycznie tak, ale niestety praktyka jest daleka od teorii. Główną trudnością rozwiązaniu tego problemu jest brak dostatecznej ilości dobrze zorganizowanych zakładów mleczarskich. Na skutek podniesienia się dobrobytu mas pracujących, popyt na mleko spożywcze podniósł się wielokrotnie i należy rozbudować sieć zakładów mleczarskich, a istniejące unowocześnić i powiększyć.

Niestety aparatura do przetwórstwa mlecznego nie jest produkowana w kraju, sprowadzanie jej z krajów produkcyjnych jest trudne, a montaż agregatów pasteryzatorów jest uwarunkowany dużą ilością potrzebnych do tego specjalistów. Mleczarstwo ma więc obiektywne trudności w doprowadzaniu przetwórstwa mleka do doskonałości. Istnieje jednak dużo przyczyn, które powodują, że mleko wychodzące z mleczarń nie jest należycie oczyszczone. Przyczyny te powinny być jak najszybciej usunięte.

Obserwuje się, że przemysł mleczarski wywiera zbyt nikły wpływ uświadamiający na drobnego rolnika-producenta. Istnieje rozwijająca się propaganda prawidłowego żywienia krów, mająca na celu podniesienie ich mleczności, jednak za mało dyskutowana jest sprawa czystości obory, udoju i naczyń. Odbiorcy mleka — to jest kierownicy zlewni, za mało dbają o czystość pomieszczeń i czystość dostarczanego mleka. Specjalnie trzeba podkreślić niedostateczny stan czystości i jakości konwi do przewożenia mleka. Bardzo często spotyka się konwie niedostatecznie pobielone, zardzewiałe, z niewymytymi i cuchnącymi uszczelkami.

Nie zawsze zabezpiecza się mleko przed zafałszowaniem, w czasie transportu plombami — co ułatwia nieuczciwym woźnicom zbieranie tłuszczu, lub dolewanie wody.

Mleko po pasteryzacji winno być rozlane do bardzo czystych butelek i szczelnie zamknięte. Brak aparatów do butelkowania mleka powoduje konieczność rozlewania mleka, przeznaczonego do sprzedaży detalicznej — do konwi, czystość których stale wzbudza zastrzeżenia.

Jak widać z tego krótkiego obrazu niedociągnięć, przemysł mleczarski ma jeszcze przed sobą długą drogę, nim przetwarzane w zakładach mleczarskich mleko pasteryzowane można będzie pić bez gotowania, z całą pewnością, że nie naraża się zdrowia.

Polska posiada obowiązujące przepisy prawne, regulujące zagadnienia higieniczne co do mleka spożywczego, mianowicie rozporządzenie Ministra Opieki Społecznej o dozorze nad mlekiem i jego przetworami z 1933 r. Rozporządzenie to oraz liczne okólniki Ministerstwa Zdrowia mają na celu ochronę zdrowia obywateli przed skutkami nieprzestrzegania przepisów o produkcji i obiegu mleka. Przepisy powyższe regulują nie tylko produkcję i przetwórstwo mleka, ale również i sprzadaż detaliczną. Spotyka się i w zakresie sprzedaży detalicznej, wiele karygodnych zaniedbań; brudne ręce sprzedawczyń lub sprzedawanie mleka wprost na ulicy, w czasie jej zamiatania — oto luźne przykłady nie zrozumienia tego, czym jest mleko dla zdrowia naszych dzieci, chorych i rekonwalescentów. Walczą o podniesienie jakości mleka i władze sanitarne i kierownictwo Centrali Spółdzielni Mleczarsko-Jajczarskich, walka ta jednak przeciągnie się zbyt długo, jeśli udziału w niej nie weźmie całe społeczeństwo, uświadomiwszy sobie znaczenie zdrowotne mleka. Zdrowa i czysta krowa, widne, czyste i dobrze wentylowane obory, czyste ręce i odzież wszystkich pracowników, zatrudnionych przy produkcji, przetwórstwie i sprzedaży mleka, czyste konwie, zbiorniki i baseny, prawidłowa pasteryzacja, dobre schłodzenie i szybki transport — oto zasadnicze warunki, zachowanie których pozwoli nam na picie mleka pasteryzowanego bez gotowania. Zanim jednak wprowadzimy te zasady powszechnie w życie — gotujmy mleko!

INŻ. ALEKSANDER REINHERCS

Koncentraty spożywcze

„W ciągu 6-lecia zostanie rozbudowana sieć uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego do około 11.000 punktów tj. o 600% więcej niż w r. 1949, zapewniając osiągnięcie zdolności wyżywienia dla 2,2 miliona osób dziennie".

Z referatu min. H. Minca na V plenum KC PZPR.

Plan 6-letni stawia przed żywieniem zbiorowym olbrzymie zadanie, które jasno i dobitnie zobrazował wicepremier Minc w swoim referacie o wytycznych planu 6-letniego, Zadanie dostarczenia polskiemu światu pracy przeszło 2 milionów porcji wyżywieniowych dziennie nie jest ani prostą ani łatwą sprawą. Oprócz ogromnego wysiłku organizacyjnego, dla uruchomienia potrzebnej ilości placówek, potrzeba będzie ogromnego wysiłku dla uzyskania odpowiedniej ilości surowców, odpowiedniej organizacji zaopatrzenia, magazynów itp.

W naszym artykule pragniemy zwrócić uwagę pracowników żywienia zbiorowego na olbrzymią rolę, jaką w pracy ich mogą i powinny odegrać wyroby polskiego przemysłu koncentratów spożywczych.

Jest rzeczą powszechnie znaną, że w normalnej, codziennej racji wyżywieniowej człowieka dorosłego jedno z pierwszych miejsc zajmują produkty pochodzenia roślinnego, jak warzywa, owoce, kasza itp. wzgl. produkty ich przerobu. Niektóre z nich są specjalnie cenne dzięki stosunkowo wysokiej zawartości węglowodanów, białka i tłuszczy, stanowiących podstawę wyżywienia człowieka. Inne bogate są w witaminy wzgl. sole mineralne, niezbędne dla normalnego rozwoju i życia organizmu ludzkiego. Dzięki temu stanowią one główną podstawę wyżywienia człowieka, a w następstwie są jednocześnie głównymi surowcami dla wyżywienia zbiorowego.

Wiemy wszyscy, iż większość tych surowców stanowią produkty sezonowe, które z czasem ulegają szybko zepsuciu i które należy pieczołowicie przechowywać, aby nie straciły one swych cennych wartości odżywczych. Warzywa, owoce itp. produkty, zawierające w sobie znaczne ilości wody, bardzo łatwo stają się pożywką dla wszelkiego rodzaju drobnoustrojów, powodujących psucie się środków spożywczych i dłuższe przechowywanie ich związane jest z ogromnymi trudnościami. Dla utrzymania warzyw i owoców w stanie świeżym w ciągu dłuższego czasu i to w ilościach potrzebnych dla wyżywienia ogromnego odłamu naszego społeczeństwa (przeszło 2 miliony ludzi) potrzebne byłyby olbrzymie magazyny — chłodnie, które pochłaniałyby ogromne sumy pieniężne na wydatki związane nie tylko z inwestycjami ale i z ich utrzymaniem i obsługą.

Przechowywanie warzyw, owoców itp. produktów w warunkach nieodpowiednich prowadzi nieuchronnie do olbrzymich strat i ogromnego obniżenia ich odżywczych wartości. Zresztą nawet przy doskonałych warunkach chronienia ulegają one daleko idącym zmianom natury fizyko-chemicznej, tracąc część witamin oraz własności smakowe i aromatyczne. Niektóre owoce, jagody i warzywa w ogóle nie dają się przechowywać w stanie świeżym. W tym stanie rzeczy musi przemysłowi gastronomicznemu przyjść z pomocą przemysł koncentratów spożywczych.

Przede wszystkim należałoby wyjaśnić, co to właściwie są tzw. koncentraty spożywcze?

Koncentraty spożywcze są to produkty przemysłowego odwadniania łatwo ulegających zepsuciu surowców, jak warzywa, krupy, owoce itp., które dzięki zastosowaniu najnowszych zdobyczy wiedzy na polu konserwowania żywności, najnowszej techniki suszenia (w stanie rozpylania, wzgl. zamrożenia), odpowiednim procesom technologicznym oraz doskonałym warunkom higienicznym przerobu, gwarantują utrzymanie w stanie nienaruszonym prawie wszystkich cennych wartości odżywczych przerobionych surowców. Część witamin, która ulega rozłożeniu w toku procesu technologicznego przerobu świeżego materiału na koncentrat, jest już, wzgl. będzie w najbliższej przyszłości, dodawana w formie dodatku witaminizującego do koncentratu, zapewniając daniu otrzymanemu z niego znaczne zwiększenie wartości odżywczych.

Przemysł koncentratów spożywczych w Polsce reprezentują w chwili obecnej 3 fabryki, występujące pod wspólną nazwą „Zakłady Środków Odżywczych Warta":

„Warta Nr 1" dawniej Maggi w Poznaniu,
„Warta Nr 2" „ Winiary w Kaliszu
„Warta Nr 3" „ Knorr w Poznaniu.

Przemysł koncentratów spożywczych w Polsce wyrabia wzgl. przewiduje uruchomienie w najbliższej przyszłości produkcji następujących koncentratów spożywczych:

a) koncentraty 1-go dania: zupy: grochowa, pomidorowa, krupnik, jarzynowa, kalafiorowa, szparagowa, makaronowa, grzybowa i inne,

b) koncentraty 2-go dania: flaki, makaron z sosem pomidorowym, sos pieczeniowy, rozmaite warzywa purée,

c) koncentraty 3-go dania: galaretki i budynie,

d) koncentraty białkowe służące dla wzbogacenia własności odżywczych oraz smaku i aromatu potraw: kostki bulionowe i przyprawy do zup w płynie,

e) koncentraty dietetyczne: płatki owsiane górskie, tapioka, sago, kakao owsiane itp.

Jak więc widzimy skala produkcji przemysłu koncentratów spożywczych jest bardzo szeroka.

Zastanowimy się obecnie, jakiego rodzaju usługi mogą koncentraty spożywcze oddać żywieniu zbiorowemu.

Po pierwsze: przemysł koncentratów spożywczych, posiadając duże zdolności produkcyjne, może dopomóc do opanowania trudności aprowizacyjnych, spowodowanych trudnością przechowania olbrzymich ilości surowców w okresie zimowym i przednówkowym i zaopatrzyć placówki żywienia zbiorowego w bogaty dobór wyrobów cennych pod względem wartości odżywczej i smakowej. Koncentraty spożywcze, w porównaniu ze świeżymi jarzynami wzgl. owocami, wymagają niewspółmiernie mniejszej powierzchni magazynowej oraz są łatwe do przechowania.

Po drugie: koncentraty spożywcze wyrabiane są na podstawie ustalonych naukowo procesów technologicznych, dostosowane są do norm PKN i przez to gwarantują otrzymanie pełnowartościowych środków odżywczych. Produkcja odbywa się pod kontrolą laboratoryjną i w optymalnych warunkach higienicznych.

Po trzecie: koncentraty spożywcze wyrabiane są z pierwszorzędnych gatunkowo i zbadanych laboratoryjnie surowców. Warunki takie trudne są do osiągnięcia w każdym przedsiębiorstwie, zwłaszcza mniejszym, żywienia zbiorowego.

Po czwarte: dzięki zawartości w koncentratach szeregu trudno dostępnych, deficytowych wzgl. bardzo drogich przypraw „korzennych", dzięki dodatkowi przypraw białkowych, smak i aromat potraw z nich otrzymywanych, jest znacznie wyższy od normalnych dań restauracyjnych.

Po piąte: przygotowywanie potraw ze świeżych, zamagazynowanych surowców związane jest z dużym wydatkiem na robociznę. Np. na mycie, czyszczenie, sortowanie, moczenie i gotowanie jarzyn wzgl. flaków, zużywa się ogromną ilość godzin roboczych. Przygotowanie potraw z koncentratów wymaga wielokrotnie mniejszych nakładów pracy i daje znaczne oszczędności na robociźnie. W dobie Planu 6-letniego, kiedy każda para rąk do pracy może stanowić o sukcesie, nabiera to specjalnego znaczenia. Racjonalne używanie koncentratów spożywczych stwarza też udogodnienia dla przedszkoli, szkół, kolonii itp., które z natury rzeczy nie dysponują dużym personelem.

Przytoczyliśmy powyżej kilka najważniejszych argumentów, przemawiających za wprowadzeniem szerszego stosowania produktów przemysłu koncentratów spożywczych w żywieniu zbiorowym. Przy sposobności chcielibyśmy zwrócić uwagę fachowców na jeszcze jedną okoliczność, przeważnie niedocenianą. Chodzi mianowicie o ważną biologicznie rolę, jaką odgrywają produkty przemysłowej hydrolizy białka, a więc przyprawa do zup, wzgl. kostki bulionowe, w odżywianiu człowieka. W społeczeństwie naszym, nawet wśród fachowców, utarł się pogląd, iż na przyprawę do zupy należy patrzeć jedynie jako na produkt służący do poprawienia smaku i aromatu potrawy. Jest to stanowisko fałszywe. Wiadome jest powszechnie, że podstawowym i to najważniejszym składnikiem pożywienia ludzkiego jest białko, a właściwie produkty jego rozpadu tj. aminokwasy. Nie jest dla organizmu ludzkiego obojętne, jakie są aminokwasy. Dla najlepszego przyswojenia białka przez organizm powinny w nim znajdować się w odpowiednich ilościach 10 niezbędnych dla życia aminokwasów. Brak któregokolwiek wzgl. zbyt mała zawartość powodują niepełnocenność danego białka, powodują, że tylko pewna część, częstokroć nie przekraczająca 10 — 20% białka jest przyswajana przez organizm. Reszta wprowadzonego białka nie ma już biologicznego znaczenia w odżywianiu człowieka. W ten sposób nawet przy obfitej w białko diecie, może występować swoisty „głód białkowy", dokładniej mówiąc—„głód aminokwasowy". Dla uniknięcia niebezpieczeństwa tego głodu należy wprowadzić do pożywienia dodatkowe źródło brakujących aminokwasów. Tym właśnie źródłem jest tzw. przyprawa do zup, wyrabiana bądź w formie kostek bulionowych, bądź w formie płynu. Dodatek niewielkiej ilości przyprawy, będącej skoncentrowanym roztworem aminokwasów, może usunąć istniejące braki składu aminokwasowego potrawy. Przyswajalność białka podnosi się dzięki temu do 70 — 80%.

Możemy więc z całym przekonaniem stwierdzić, że wartość odżywcza np. zupy grzybowej przygotowanej z koncentratu jest wyższa od wartości biologicznej zupy grzybowej ugotowanej normalnie w domu lub w stołówce.

W związku z tym należy podkreślić szczególną ważność używania przez przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego przyprawy do zup w charakterze dodatku do wszystkich potraw białkowych. Sprawa ta zagranicą, zwłaszcza w Związku Radzieckim, została już dostatecznie doceniona i znalazła właściwe rozwiązanie. Mamy wrażenie, że należałoby i u nas wprowadzić na wzór radziecki przymus stosowania wzbogacenia białkowego wszelkich potraw, zwłaszcza wydawanych w ramach żywienia zbiorowego. Walka o racjonalne odżywianie białkowe ma ogromne znaczenie dla zdrowotności i potencjału pracy naszego społeczeństwa i dlatego musi być prowadzona szczególnie energicznie w dobie obecnej, która wymaga od nas napięcia wszystkich posiadanych sił dla zwycięskiego wcielenia w czyn postawionych przed nami planów.

Na zakończenie pragniemy przytoczyć argumenty popierające stosowanie koncentratów spożywczych w żywieniu zbiorowym:

1. Koncentraty spożywcze zaoszczędzają robociznę.
2. Koncentraty spożywcze uwalniają powierzchnię magazynową.

3. Koncentraty spożywcze dają potrawy smaczne i w dobrym gatunku.
4. Dodatek koncentratu poprawia smak innych potraw.
5. Koncentraty spożywcze dają pożywienie o wyższej wartości białkowej.

Te argumenty winny stać się podstawą wprowadzenia koncentratów spożywczych do żywienia zbiorowego. Przemysł koncentratów spożywczych, którego olbrzymi rozwój przewiduje Plan 6-letni, ma, jak widzimy, dużą rolę i bez wątpienia będzie mógł jej sprostać.

ZOFIA CZERNY

Grzyby w żywieniu człowieka

Krótki jest sezon świeżych grzybów, mają one jednak swoje znaczenie w żywieniu zdrowego człowieka i dlatego trzeba je umiejętnie wykorzystać. Rozważmy jak to uczynić, a zwłaszcza dlaczego?

Jest rzeczą zajmującą i ciekawą, jak często zmieniało się zdanie o wartości odżywczej grzybów. Najpierw przyrodnicy uważali grzyby za pokarm nie przynoszący człowiekowi żadnej korzyści. Niemieccy uczeni rozpowszechnili z czasem mniemanie o niezwykłej wartości grzybów i uważali, że jako pokarm białkowy mogą zastąpić one w odżywianiu człowieka pokarmy mięsne i nabiałowe. Dobrze jeszcze pamiętamy te czasy, kiedy w zapale polecano spożywanie nawet niektórych hub. Bardzo szeroko rozwinięto propagandę spożywania grzybów, wskazując na ekonomiczne korzyści płynące stąd w żywieniu szerokich ubogich mas, dla których miałyby grzyby zastąpić z korzyścią inne pokarmy białkowe.

Dopiero jednak nowoczesna fizjologia wyznaczyła grzybom należne im miejsce w żywieniu człowieka i dostatecznie uzasadniła swój osąd. Białko grzybów, białko pośledniego gatunku, nie zawierające wszystkich koniecznych składników, nie może zastąpić mięsa, ani jaj, ani mleka, ani sera, czyli nie może zastąpić w żywieniu człowieka pokarmów zwierzęcych. Natomiast z niedużym dodatkiem mięsa lub jaja grzyby mają dla człowieka pełniejszą wartość, ponieważ ich braki zostają w ten sposób uzupełnione. Przy tym należy zaznaczyć, że organizm ludzki przyswaja białko grzybów w mniejszym stopniu niż białko większości innych pokarmów.

Prócz białka grzyby wnoszą do pożywienia człowieka dużo korzystnych związków mineralnych, różnych związków nadających im specyficzny zapach oraz ciał wyciągowych pobudzających apetyt, a nawet te witaminy, które są właściwe ustrojom zwierzęcym. Zwłaszcza uwagę zwraca obecność witaminy D w niektórych grzybach (np. borowiki), witaminy tak rzadkiej w przyrodzie, która nie ulega zmianom przy stosowaniu zwykłych metod gotowania. Ponieważ grzyby mają małą wartość kaloryczną czyli opałową, należy je w posiłkach łączyć nie tylko z pokarmem białkowym zwierzęcym, ale i z takimi wysoko kalorycznymi dodatkami jak kasze, kluski, ziemniaki, gdyż przez to i ten brak grzybów zostaje wyrównany.

Wprowadzenie w odpowiednim sezonie potraw ze świeżych grzybów przyczynia się do pożądanego urozmaicenia posiłków, które jest kardynalną zasadą prawidłowego żywienia.

Z tego więc powodu, z takimi zastrzeżeniami należy popierać i propagować spożycie grzybów.

W kuchni polskiej grzyby świeże i suszone odgrywają dużą rolę, bez ich dodatku wiele naszych potraw jest nie do pomyślenia. To prawo obywatelstwa zyskały sobie grzyby zapewne dlatego, że był ich u nas dostatek, toteż począwszy od wiosennych smardzów, poprzez najszlachetniejsze gatunki aż do skromnych jesiennych podpieniek — wszystkie kolejno ukazują się na naszych stołach i spełniają swe zadania w planie naszego żywienia.

Czy trzeba ulepszać dotychczasowe metody ich przyrządzania i czego o tym uczą nas nauki przyrodnicze? Błonę komórkową grzybów tworzy chityna, w przewodzie pokarmowym człowieka niestrawna czyli nierozkładająca się na czynniki prostsze. W komórkach grzybowych otoczonych niestrawną chityną rozmieszczone są wszystkie składniki odżywcze grzybów. Jak je udostępnić dla soków trawiennych?

Jeżeli grzyby rozdrobnimy dokładnie, tj. pokroimy w cienkie talarki lub — jeszcze lepiej — jeżeli je drobno posiekamy, uzyskamy większą powierzchnię zetknięcia z sokami trawiennymi i udostępnimy większą ilość składników działaniu tych soków. Może jednak ważniejsze jest jeszcze to, że z większej powierzchni grzybów wygotuje się więcej składników do wywaru i więcej ich zostanie uwolnionych z pomiędzy niestrawnych błon chitynowych.

Białko grzybów ma te same własności co większość białek: w zimnej wodzie rozpuszcza się, ścina zaś w temp. około 60° C, a im więcej je podgrzewamy, tym bardziej ścina się i twardnieje, tworząc ciało coraz trudniej strawne. Dlatego najlepiej grzyby, po drobnym pokrajaniu, zalać zimną wodą tak aby je przykryła i bardzo powoli podgrzewać, przy kilkakrotnym mieszaniu. Wtedy duża ilość białka, związków mineralnych i innych rozpuszcza się, wypłukuje do wywaru, coraz mniej składników odżywczych zawierają grzyby, coraz bardziej wartościowy i pożywny staje się wywar. Z chwilą jednak, gdy grzyby zaczynają wrzeć naczynie należy przykryć, o ile możności szczelnie i nie odkrywając gotować grzyby na nie-

zbyt silnym ogniu do miękkości. Dobre przykrycie i powolne gotowanie sprzyja zachowaniu cennego aromatu, właściwego grzybom.

Najkorzystniejszym sposobem przyrządzania grzybów jest ich gotowanie na zupę albo na sos lub duszenie z wywarem na słabym ogniu, pod przykryciem. Przy tych bowiem metodach przyrządzania możemy wykorzystać należycie cenny wywar, a samo gotowanie przeprowadzić prawidłowo (powolne podgrzewanie, gotowanie na słabym ogniu, pod przykryciem). Zapiekanie, pieczenie a zwłaszcza smażenie grzybów — kiedy to są one poddawane długotrwałemu i gwałtownemu działaniu znacznie podwyższonej temperatury, np. rozgrzanego tłuszczu, prawie zupełnie niszczy wartość odżywczą grzybów. Składniki ich zamknięte w błonach chitynowych, zwłaszcza białka silnie ścięte, stają się mało dostępne dla działania soków trawiennych, a przez to są nie wykorzystane przez organizm człowieka.

Dlatego też suszenie grzybów na gorącej blasze kuchennej lub zbyt gorącym piecu jest zupełnie nie wskazane. Grzyby nieprawidłowo suszone są miejscami przypalone, bardzo ciemne, w smaku gorzkie, o swoistym aromacie. Są one najpośledniejszym gatunkiem suszu grzybowego, którego pomimo niskiej ceny nie powinniśmy nabywać. Cena ta bowiem jest tylko pozornie niska, gdyż wzamian za wydane pieniądze otrzymujemy towar pod względem odżywczym zupełnie bezwartościowy.

Że grzyby bywają trujące, to rzecz powszechnie wiadoma. Ogólnie jednak można powiedzieć, że ze zbytniej a nieuzasadnionej ostrożności marnuje się w Polsce mnóstwo grzybów. Z powodów łatwo zrozumiałych należałoby nauczyć się rozpoznawania ich gatunków. Trujące właściwości grzybów zależą od zawartych w nich niektórych alkaloidów. Jeszcze zaś w wyższym stopniu szkodliwe dla człowieka działanie grzybów trujących powodują toksyny wytwarzane przez komórki grzybowe. Dlatego to grzyby, mniej pewne pod względem niebezpieczeństwa zatrucia, należy przed nastawieniem do gotowania parzyć i wodę odlać. Szkodliwe jady bowiem są przeważnie łatwo rozpuszczalne w gorącej wodzie, a często także rozkładają się pod wpływem ogrzewania. Stąd propagowanie spożywania surowych grzybów nie jest uzasadnione.

Nawet grzyby jadalne najszlachetniejszych gatunków (np. borowiki) mogą stać się trujące, jeżeli stworzymy takie warunki, w których powstaną zabójcze dla nas jady. Długie przechowywanie grzybów surowych zwłaszcza zbieranych po deszczu i nasiąkniętych wodą, przechowywanie grzybów w cieple, spożywanie starych zmurszałych grzybów, przechowywanie i kilkakrotne podgrzewanie ugotowanych grzybów — oto częste przyczyny śmiertelnego zatrucia.

Specjalnej wagi wymaga sprawa rozpowszechnionego moczenia suszonych grzybów przed ich gotowaniem. Grzyby jako pokarm białkowy zwłaszcza nasiąknięte wodą, stanowią wymarzoną pożywkę dla drobnoustrojów rozkładających białko. W dogodnych dla bakterii warunkach przy procesie rozkładu białka wytwarzają się jady groźne dla życia człowieka. Dlatego nie popieramy długiego moczenia suszu grzybowego, zwłaszcza w okresie letnim i w czasie ciepłych dni.

MARCIN FIJAŁKOWSKI

Opory które musimy zwalczyć

Każda akcja, która tchnie nowością, która wprowadza zmiany dotychczasowego stanu rzeczy — powoduje mniejszy lub większy opór. Taka jest już natura ludzka. W dziedzinie żywienia prawda ta występuje bardzo wyraźnie. Wprowadzenie do jadłospisów w stołówkach fabrycznych i punktach żywienia zbiorowego przy zakładach pracy, jako stałej pozycji ryby, a do tego ryby morskiej, napotyka na opory. Zastanówmy się — dlaczego? Jako materiał do naszych dociekań niech posłużą raporty z terenu, sporządzane przez instruktorki Centrali Rybnej. Na pierwszy ogień weźmy instruktorkę, która pracowała na terenie Łodzi i woj. łódzkiego oraz Wrocławia i woj. wrocławskiego. Wnikliwe i dokładne raporty kwalifikują instruktorkę jako rzetelnego pracownika, musimy więc jej spostrzeżeniom i cyfrom wierzyć. Instruktorka, osoba fachowa, wysoko kwalifikowana i specjalnie przez Centralę Rybną wytypowana — instruktażem swym objęła pięćdziesiąt stołówek, ośrodków wczasów, barów, gospód itd. Praca instruktorki podzielona jest na trzy etapy: 1) Teoretyczne pouczenie personelu fachowego (kucharze, personel pomocniczy) o przyrządzaniu ryby; 2) praktyczny pokaz, połączony z instruktażem jak należy rybę przyrządzać; 3) teoretyczny wykład podczas spożywania posiłku (dla konsumentów) na temat wartości odżywczej ryby.

Obsługując pięćdziesiąt zakładów i punktów zbiorowego żywienia, instruktorka zużyła 2500 kg ryby, wydając 20.000 smacznych porcji rybnych. Oporów nie było — wszystkie przygotowane porcje ryby zostały spożyte, konsumenci domagali się częstszego podawania tak smacznych posiłków. Gdzie zatem rodzą się opory, które hamują pochód ryby do stołówek, które powodują atmosferę niechęci i grymasów w dnie jej podawania w zakładzie żywienia zbiorowego?

Źródła tych oporów instruktorka znalazła przede wszystkim wśród personelu kuchennego, który nie lubi przygotowań do dań rybnych,

wymagających zwiększonej robocizny. Opory te powoduje brak wyposażenia technicznego kuchen przy zakładach zbiorowego żywienia. Sytuacja jest zatem taka, że stołownicy punktów żywienia zbiorowego rybę jadają bardzo chętnie, a nawet się o nią dopominają — natomiast personel kuchenny podchwytuje skwapliwie każdą okazję — aby stołowników dania rybnego pozbawić.



Piękne i bogate w rybę jezioro na Mazurach.

Dlaczego tak się dzieje?

Dlatego właśnie, że obiad przygotowany z ryby wymaga jak już wspomnieliśmy, znacznie większej ilości roboczogodzin, sama zaś kuchnia — właściwego wyposażenia w głębokie patelnie, łopatki do przewracania ryby, duże stoły (ryby wymagają więcej miejsca niż np. mięso), rynienki, a nawet ostre noże.

Jako argument, dlaczego w stołówce jednego z zakładów pracy nie podaje się ryby — personel kuchenny oświadczył, że nie posiada ostrych noży. Argument ten nie wymaga chyba komentarzy! I tu dochodzimy do sedna sprawy. Brak należytej organizacji większości naszych stołówek, częsty brak zaplanowania i przygotowania z góry jadłospisu, odbija się niekorzystnie na wyżywieniu pracowników w ogóle, w szczególności zaś uderza w możność stosowania posiłków z ryby. Ryba jest artykułem niezwykle delikatnym, godziny decydują o jej przydatności, o smaku, dlatego każdy błąd organizacyjny mści się na tym przede wszystkim artykule. Uwzględnijmy również fakt, że wyszliśmy już dawno z czasów, kiedy handlowało się wyłącznie rybą żywą. Co nie ruszało ogonem w wodzie, nie było przez nasze gospodynie w ogóle nazywane rybą. Obecnie zarówno w skali krajowej jak i światowej używa się ryby odpowiednio przygotowanej, a więc mrożonej, solonej, zakonserwowanej, przygotowanej w formie filetu itd.

Rybę mrożoną należy umiejętnie rozmrozić, soloną wymoczyć. Czynności te wymagają trochę więcej czasu, a przede wszystkim wymagają planowego działania. Gdyby kierownik zakładu żywienia zbiorowego wiedział zawsze, że dnia następnego będzie ryba na obiad, personel kuchenny miałby czas rybę wymoczyć, rozmrozić i odwonić. Przy braku planowego działania — daje się po prostu na obiad dania z surowców mniej kłopotliwych, pozbawiając konsumentów wszystkich dobrodziejstw płynących ze spożywania ryby. Takie postępowanie stawia gospodarkę narodową w trudnej sytuacji. Ryba zamiast szybko przebyć drogę od rybaka do konsumenta, musi być konserwowana i przerabiana. Jeżeli nawet najbardziej zagorzali przeciwnicy dań rybnych zapoznaliby się z ciężką pracą naszych młodych kadr rybackich i z ich osiągnięciami — na pewno rozsądniejsi z nich uznaliby spożywanie ryby nie tylko za przyjemność, ale i za obowiązek. Mamy przecież 500 kilometrów wybrzeża morskiego, marzyliśmy o tym od wieków — ale to również do czegoś zobowiązuje. Reasumując zatem analizę materiału, dostarczanego przez instruktorki, dochodzimy do wniosku, że główne przeszkody i opory, które hamują spopularyzowanie ryby wśród społeczeństwa, polegają właściwie na niedociągnięcach organizacyjnych i niedbalstwie, które tym bardziej należy zwalczać. Pozwolę sobie przytoczyć urywek tekstu raportu instruktorki z rejonu Krakowa.



Bar rybny na wystawie w Częstochowie

„W dniu 20.VII.1950 r. przeprowadziłam praktyczny instruktaż w stołówce zbiorowego żywienia Nr X. Kraków, ul. Warszawska Nr Y. Przy odwanianiu był obecny personel kuchenny oraz kucharz, który nie chciał widzieć u siebie dorsza. Po wydaniu obiadu, kiedy dorsz wszystkim smakował, kucharz zmienił zdanie. Obiadów wydano 450, zużyto 75 kg dorsza. Uwaga: brak naczyń, wszystkie garnki dziurawe, zalepiane z dnia na dzień, kucharz nieznający się zupełnie na robieniu potraw z dorsza".

Wnioski z tego raportu są następujące:

1. Bałagan organizacyjny w stołówce.
2. Brak wyposażenia technicznego (dziurawe garnki).
3. Kucharz niefachowiec.



Plansza z wystawy w Częstochowie

A szkoda! 450 ludzi i to ludzi młodych, chętnie jadających rybę, pozbawionych witaminy A i D, jodu, fosforu... Nie, ten opór wynika z niedbalstwa, braku organizacji i w efekcie daje z jednej strony pozbawienie ludzi pracy, czy uczącej się młodzieży, zdrowych posiłków, z drugiej zaś — stwarza trudności w gospodarce narodowej. Ten opór musimy zwalczyć.

Podobnych, jeszcze bardziej jaskrawych przykładów, można by wybrać sporo. Mają one jeszcze i tę wagę, że są ilustracją stosunków, panujących na wszystkich szczeblach, ponieważ instruktorki w podróżach swych docierają do punktów żywienia zbiorowego, położonych gdzieś w zapadłych mieścinach na prowincji.

Przejdźmy teraz do omówienia osiągnięć na temat żywienia zbiorowego — organizowanego przez Centralę Rybną — do wyników i osiągnięć barów, gospód rybnych za pierwsze półrocze 1950 r. Tutaj wyraźnie widać, że ryba, przy dobrej organizacji przedsiębiorstw i placówek żywienia zbiorowego, zdecydowanie zdobywa sobie teren. Przyjrzyjmy się sprawozdawczości barów rybnych za pierwszy i drugi kwartał 1950 r.

I kwartał 1950 r.

Miasto	Ilość wydanych porcji	Wartość w złotych
Warszawa . .	267.306	17.100.950
Częstochowa .	52.050	4.500.950
Gdynia . . .	51.891	3.151.292
Sopot	172.141	8.807.564
Bydgoszcz . .	44.829	6.860.516
Szczecin . . .	8.816	1.503.080
Poznań . . .	37.823	7.800.466
Wrocław . .	103.376	12.468.857
Wałbrzych . .	32.223	3.695.112
Razem:	770.455	65.889.787

Zaplanowaną sprzedaż w pierwszym kwartale wykonano w 145,5%. Cyfry te są imponujące — prawie 800 tysięcy dań rybnych za sumę około 66 milionów w ciągu pierwszych trzech miesięcy roku. Przeanalizujmy teraz sytuację w drugim kwartale 1950 r., co nam da całkowity obraz konsumcji ryby w okresie wiosny i lata.

II kwartał 1950 r.

Miasto	Ilość wydanych porcji	Wartość w zł
Warszawa	118.586	17.454.254
Częstochowa	81.555	5.002.344
Gdynia	46.269	3.839.765
Sopot	84.555	5.181.330
Bydgoszcz	39.108	7.558.018
Szczecin	7.581	1.565.853
Poznań	42.238	8.286.795
Wrocław	109.467	15.812.699
Wałbrzych	28.436	3.399.316
Olsztyn	29.895	3.293.176
Chorzów	14.404	1.758 160
Międzyzdroje	2.000	779.719
Razem:	604.105	74.022.429

Zaplanowaną sprzedaż wykonano w 120%. Obrót barów rybnych za pierwsze półrocze 1950 r. łącznie ze sprzedawanymi napojami wyniósł okrągłą sumę 200 milionów złotych.

Widzimy zatem, że w drugim kwartale 1950 r. obrót rybą w punktach żywienia zbiorowego, mimo sezonu wiosennego, który nie sprzyja spożyciu ryby, utrzymał się na poziomie. Osiągnięcia gospód i barów rybnych wskazują na to, że opory zostały przez te instytucje pokonane. Musimy zrobić to samo w stołów-



Plansza z wystawy w Częstochowie

kach przyfabrycznych, domach wczasów, w punktach żywienia zbiorowego przy zakładach pracy.

Świat pracujący musi odczuć dodatnie skutki posiadania 500 kilometrów wybrzeża morskiego.

WŁADYSŁAWA ZAWISTOWSKA

Przez planowy skup zboża wygramy bitwę o chleb

Wymiana towarowa między wsią i miastem zacieśnia spójnię między robotnikami i chłopami. Z miasta płynie strumień artykułów przemysłowych, wieś dostarcza miastu zboża, mięsa, chleba.

Przed wojną zboże było często przedmiotem spekulacji. Spekulanci wykupywali zboże zaraz po żniwach po bardzo niskich cenach i sprzedawali je z wielkim zyskiem na przednówku. Była to jedna z form wyzysku, stosowana przez bogaczy wiejskich względem mało i średniorolnych chłopów.

Spekulacja zbożem trwała również w pierwszych latach powojennych, powodując wielkie trudności w dziedzinie zaopatrywania miast w chleb i mąkę. W roku 1946 cena 1 q zboża dochodziła do 6.000 zł na przednówku. Wyzysk ten godził w średnio i małorolnego chłopa i przekreślał kalkulację chowu świń, co w konsekwencji powodowało duże trudności na rynku mięsnym. Susza letnia 1947 r. spowodowała dalsze pogorszenie sytuacji. Masowe fakty ukrywania zboża przez bogatych chłopów i handlarzy, rozpętanie spekulacji (cena 1 q zboża dochodziła do 9.000 zł) stworzyły groźbę poważnych zaburzeń w dziedzinie zaopatrzenia miast i wsi. Groźba ta została usunięta dzięki planowym wysiłkom Rządu Ludowego.

Rząd wprowadził stałą opłacalną cenę i nie dopuszczał do jej obniżki. Stałe ceny gwarantowały opłacalność produkcji zbóż i tani chleb. Utworzenie w roku 1948 państwowej bazy skupu zboża przyczyniło się do zlikwidowania spekulacji. Bitwa o chleb została wygrana. W tym to właśnie okresie nastąpiło zniesienie systemu kartkowego.

Skup zboża z żywiołowego przeszedł w akcję planową. Planowane dostawy zapobiegały blokowaniu magazynów i przetrzymywaniu zboża przez bogatych producentów. Rozszerzona kontrakcja na pszenicę i jęczmień dawała gwarancję stałych dostaw tych zbóż.

Wraz z rosnącą siłą nabywczą ludności wzrasta u nas z roku na rok spożycie zboża. I tak z 126,3 kg w roku 1938 wzrosło do 158 kg w r. 1949. W roku bieżącym notujemy dalszy wzrost spożycia. Stały wzrost stopy życiowej wsi i miast stawia olbrzymie zadania przed produkcją rolną.

Założeniem planu rolnego na rok bieżący było dążenie do osiągnięcia dalszego postępu w gospodarce rolnej i zwiększenia produkcji rolnej we wszystkich jej dziedzinach. Plan na rok bieżący przewidywał zmiany w strukturze zasiewu, ogólny zaś wzrost powierzchni zasiewu w stosunku do zasiewów w roku ubiegłym wynosi około 3%. Kosztem uprawy żyta i owsa na dobrych glebach zwiększony został obszar uprawy pszenicy tak, że wyniósł on 10% ogólnego obszaru zasiewu. Zasiewy jęczmienia wzrosły o dalsze 19%.

Tegoroczne plony są wyższe od produkcji roku ubiegłego, przy czym wyniki zespołowej gospodarki są znacznie lepsze od rezultatów gospodarki indywidualnej. O wzroście produkcji rolnej zadecydowała pomoc państwa.

Zespołowa praca, lepsza uprawa gleby, stosowanie większych ilości nawozów sztucznych, nasion kwalifikowanych, maszyn rolniczych, pomoc agrotechniczna, sprawność aparatu instruktażu rolnego, wzmożona walka ze szkodnikami zbóż — przyczyniły się do osiągnięcia wyższych plonów.

Wyniki pierwszych próbnych omłotów zapowiadają większą produkcję zbóż, szczególnie pszenicy i jęczmienia. Urodzaj zbóż jest wyższy w tych województwach (bydgoskie, wrocławskie, poznańskie), które stanowią podstawę nadwyżek zbożowych. Areał jęczmienia został powiększony, zaś kontraktacja dała wyniki dodatnie.

W rok gospodarczy 1950/51 wchodzimy również z pewnymi zapasami pszenicy z upraw zeszłorocznych, przechowanymi do tej pory przez bogaczy wiejskich.

Wzrost produkcji zbóż, przy utrzymaniu dotychczasowych ich cen (państwo wprowadziło nawet podwyżki cen owsa i pszenicy t. zw. czerwonoszklistej), wpłynie na podniesienie stopy życiowej i dobrobytu ludności wsi.

Dalszym środkiem, gwarantującym zaopatrzenie ludności miast oraz znacznego procentu pracującej ludności wsi, jest planowy skup zboża, nowa głębsza forma sojuszu robotniczo-chłopskiego.

Akcja planowego skupu zapoczątkowana została w styczniu b. r. — t. j. w tym terminie, kiedy około 60% zboża towarowego było już sprzedane. Mimo to wyniki jej dały w pszenicy 213 tys. ton (skup w roku ubiegłym — 124 tys. ton), w jęczmieniu o 10 tys. ton więcej niż w tym samym okresie roku ub.

W pierwszym okresie planowego skupu zboża istniały jeszcze różne błędy. Między innymi: braki w planowaniu, niedostateczna analiza możliwości odsprzedaży nadwyżek zboża, niedocenianie walki klasowej na wsi i w związku z tym nieznajomość wszystkich form spekulacji, uprawianej przez bogaczy wiejskich. Braki w planowaniu skupu wynikały często z niedostatecznej znajomości sytuacji gospodarczej danego powiatu, gminy i gromady, z planowania „przy biurku". Niedostateczna praca uświadamiająca nie potrafiła wciągnąć do akcji skupu wszystkich chłopów średnio i małorolnych. Bowiem tylko oni mogą zmusić bogatych chłopów do sprzedaży pełnych nadwyżek towarowych. Stosowanie przymusu administracyjnego również nie zawsze dawało dodatnie rezultaty. Doświadczenia minionego okresu przyczynią się do usprawnienia planowego skupu w roku bieżącym. W pierwszym półroczu roku gospodarczego przewidziana jest realizacja 70% planu skupu na rok 1950/51.

Gwarancję pomyślnego skupu zbóż stanowią: 1. zwiększenie areału jęczmienia i pomyślne warunki kontraktacji tej uprawy, 2) zapewnienie przez państwo dogodnych warunków paszowych, hamujące proces spasania zbóż, 3) zorganizowanie skupu bezpośrednio po zbiorach, co umożliwi chłopom właściwe obliczenie stanu posiadania zbóż, własnych potrzeb i nadwyżki.

Skup zboża zapobiegnie zakłóceniom na rynku, umożliwi zaopatrzenie w przetwory zbożowe, mąkę i chleb nie tylko ludności miejskiej, lecz również ludności wiejskiej.

Realizacja planowego skupu gwarantuje zachowanie stałych cen mąki, chleba, kasz, otrąb itp. raz pełne zaopatrzenie rynku wiejskiego. Warunkiem pełnego zaopatrzenia jest przejście w posiadanie państwa całkowitej nadwyżki towarowej zbóż i wyeliminowanie wyzysku, stosowanego przez bogaczy wiejskich.

Przez planowy skup zboża wygramy bitwę o chleb!

Akcja planowego skupu rozpoczęta już w sierpniu br. Przygotowania do niej są już na ukończeniu. W magazynach przeprowadzone zostały prace remontowe, zabezpieczenia przed szkodnikami zbożowymi. Punkty skupu wyposażone zostały w sprzęt techniczny, jak wagi holenderskie i urządzenia do czyszczenia ziarna. Należyte zorganizowanie transportu również zagwarantuje prawidłowy przebieg akcji skupu. Szkolenie aparatu skupu, zorganizowane w ubiegłych miesiącach przez CRS

„Samopomoc Chłopska" zapewnia sprawny jej przebieg.

W akcji uświadamiania rolników o korzyściach płynących z planowego skupu, należy zwrócić uwagę na moment przestrzegania przez producentów określonych przez państwo standartów, bowiem odpowiednia jakość zboża zapewnia wyższą jakość mąki i chleba. Należyte przechowywanie zboża ma także duży wpływ na jego jakość.

Planowy skup zbóż realizuje więc również walkę o jakość zbóż. Pozwoli to na dalsze polepszenie jakości przetworów mącznych oraz na przemiał o niższym procencie, niż gatunki mąki konsumowane obecnie. Zwiększenie produkcji pszenicy również przyczyni się do zwiększenia konsumcji jej przetworów. Planowy skup umożliwi zatem rozszerzenie oraz polepszenie zaopatrzenia ludności miast i wsi.

MGR MARIA MORZKOWSKA

Przesądy w żywieniu

Rozwój popularnych wydawnictw, kursy dokształcające z wszelkich dziedzin, a więc i racjonalnego żywienia, zrobiły duży krok naprzód w sprawie zwalczania dawnych przesądów. Jednakże jeszcze wielu ludzi nie zna gruntownie zasad żywienia, a jedynie tu i ówdzie chwyci posłyszane teorie, urabia sobie nierzadko fałszywe pojęcia, a co gorzej stosuje je w codziennym odżywianiu. Najszkodliwsze są poglądy pseudo-naukowe, tj. mające pozory prawd naukowych, choć odbiegają od istotnej nauki. Z przesądami bowiem o charakterze naiwnych walka nie jest łatwa.

Celem tego artykułu jest przedstawić najbardziej rozpowszechnione przesądy i wykazać w miarę możności brak ich uzasadnienia naukowego.

„Zdrowy produkt". Powiedzenie to domaga się, aby produkt zapewniał zdrowie, a to jest niemożliwe do osiągnięcia. Zdrowie bowiem zależy od wielu czynników, a między innymi — od racjonalnego zestawienia jadłospisu z różnorodnych produktów. Nie ma produktów najważniejszych dla zdrowia — a więc nie ma „zdrowych produktów". Szczególnie dotyczy to żywienia człowieka zdrowego. W terapii dietetycznej isnieją bowiem produkty o specyficznych własnościach — np. wątroba, żołądek w leczeniu anemii złośliwej. Można zatem mówić jedynie o dodatnich wartościach tych lub innych produktów, ze względu na różne potrzeby fizjologiczne. Powiedzenie np., że miód jest zdrowy a rabarbar niezdrowy, jest przesądem, bo słowa „miód jest zdrowy" zawierają w sobie pojęcie, że miód posiada wyjątkową, dającą zdrowie właściwość, co jest niesłuszne. Również nie można dowieść naukowo, że właśnie rabarbar narusza harmonię fizjologii człowieka dorosłego, a co za tym idzie, że nie można go używać do różnorodnego zespołu produktów w jadłospisie.

Przesądy w zestawianiu produktów i potraw. Bardzo popularnym przesądem jest ograniczenie lub wykluczenie spożycia mleka po ogórkach lub po śledziach, wody po owocach*), kwasów po mleku, owoców przed śniadaniem, lodów po rakach lub rybach, piwa po rybie itd. Przesąd ten ma różnorakie źródła. Braki w urządzeniach chłodniczych mogły wywołać zjawisko, że źle zamrożone lub źle przechowane w lodzie ryby, czy mięso wywoływały choroby. Picie wody lub mleka w dużej ilości w chwilach nadmiernego przegrzania ciała — mogły wywołać zbyt raptowne ochłodzenie żołądka i dalsze tego konsekwencje, zjedzenie zaś przy tym owoców czy ogórków nie miało już decydującego znaczenia w powstaniu niedomagania. Pewne osobniki mają tzw. uczulenie (allergia) na pewne pokarmy, np. raki, jaja, mleko — i nie powinny ich spożywać w jakimkolwiek zestawieniu.

Laik uogólnia taki fakt allergii i wytwarza sobie mylny pogląd, że np. mleko zsiadłe zawsze szkodzi po ogórkach, a nie uwzględnia faktu, że wielu ludzi jada z powodzeniem połączenie mleka zsiadłego i śmietany z ogórkami w formie chłodnika. Równie powszechny przesąd dotyczy spożywania w jednym posiłku kwasów i mleka, podczas gdy obecnie lekarze przepisują często dla niemowląt dodawanie do mleka kwasu mlekowego lub owocowego, wtedy bowiem mleko ścina się w drobniejsze części sernika i jest łatwiej strawne. Inny znów przesąd ostrzega przed jedzeniem w jednym i tym samym posiłku kwasu i pokarmu mącznego lub pokarmu białkowego i mącznego. Pierwszy pogląd laicy wyjaśniają w fantastyczny sposób, że kwas z produktem mącznym „fermentuje" oraz że niszczy ptialinę — enzym trawiący skrobię. Wyznawcy tego przesądu zapominają, że nie całą ilość skrobii trawi się przy pomocy ptialiny, że w soku trzustkowym znajduje się enzym zwany amylazą, który uzupełnia działanie ptialiny i wtedy kwasy są zneutralizowane przez środowisko alkaliczne. W niechęci łączenia pokarmów białkowych i mącznych jest pewna słuszność, gdyż białko wymaga środowiska kwaśnego do trawienia a skrobia alkalicznego, ale należy pamiętać że: 1) ptialina wymieszana należycie np. z chlebem, w dalszym ciągu trawi go, gdy pokarm zostaje w górnej części żołądka, która wydziela mało kwasu, 2) jak wspomniano wyżej, trawienie węglowodanów może być dokończone w jelitach i 3) wiele produktów jak chleb, ziemniaki, kasze, groch itd. zawierają zarówno białko jak i węglowodany, a jednak są całkowicie trawione.

Nauka odpowiedziała już na przesądy w zakresie spożywania mięsa, warzyw i ziemniaków oraz surówek i jarzyn gotowanych osobno i w zestawieniu, a mianowicie: że mięso spo-

*) wyjątek stanowi przeładowanie żołądka (zwłaszcza u dzieci) owocami, obfitującymi w błonnik (czereśnie), który pęcznieje w żołądku.

żyte z surówkami i ziemniakami trawi się rzeczywiście nieco dłużej niż osobno mięso i osobno jarzyny, ale że to nie ma znaczenia w praktyce. Natomiast, ze względu na uzupełniające wartości tych 2 grup pokarmowych, należy zawsze łączyć mięso i różnorodne warzywa w jednym posiłku, a nawet w jednym daniu. Naukowo stwierdzone jest, że nie ma żadnego przeciwwskazania w spożywaniu owoców na czczo, a przy zaparciu atonicznym jest to nawet zalecane.

Wszelka jednostronność może przynieść szkodę organizmowi. A więc np. spożywanie nadmiernej ilości warzyw i owoców w formie surówek bez wskazówek lekarza może przy zaparciu spastycznym, zapaleniu jelita grubego, nadkwasocie żołądka, spowodować ciężki stan chorobowy. Zresztą człowiek zdrowy, jedząc w nadmiarze surówki, ulega dość powszechnemu przesądowi, że źródłem wszystkich witamin są surowe owoce i jarzyny. Tymczasem najlepszym źródłem witamin, rozpuszczających się w tłuszczach jest tran, masło, wątroba, żółtko, sardynki, śledzie i inne ryby morskie. Wśród witamin rozpuszczających się w wodzie, najlepszym źródłem wit. B_1 i B_2 są drożdże, B_2 poza tym występuje szczególnie obficie w wątrobie, serze i jajach.

W naszych warunkach najbardziej dostępnym źródłem wit. C są, prócz sezonowych owoców, a głównie porzeczek, jagód, racjonalnie przyrządzone kapusta i ziemniaki. Nie mniej przeto przesądem jest przypisywanie witaminom decydującej roli przy ocenianiu wartości odżywczej codziennego pokarmu. **Witaminy są jednym z wielu czynników, wpływających na wartość odżywczą pożywienia. Przesądem jest również używanie kalorii jako jedynego miernika wartości odżywczej.** Zdarzały się wypadki, gdy premiowano kierowników kuchni w pewnych placówkach żywienia zbiorowego za dostarczenie najwyższej ilości kalorii. Bardzo łatwo jest podać podwójną ilość płatków owsianych lub zwiększyć rację pieczywa czy smalcu, co podniesie materiał energetyczny, **ale nie zadowoli to ani fizjologicznych potrzeb stołownika, ani też nie wpłynie na racjonalne gospodarowanie pieniędzmi.**

W instrukcjach wydrukowanych zdarzają się błędy przy podawaniu artykułów zastępczych, pn. jaja (50 gr) przez masło (20 gr), jarzyn (ok. 250 gr) przez kasze (50 gr) lub mięso wołowe (120 gr) przez makaron (55 gr) z dodaniem 2 jaj. Pomijają fakt, że nie ma tu równoważnika kalorycznego (nie jedno ale 2 jaja (100 gr) dają w przybliżeniu tyle kalorii co 20 gr masła), ani pieniężnego, produkty takie jak masło i jaja nie mogą się zastępować nawzajem, tak samo jarzyny i kasze (patrz artykuł prof. Szczygła o normach). Trzymanie się minimalnych norm poszczególnych artykułów żywnościowych uchroni nas od błędu swobodnego zastępowania produktów w imię utrzymania ogólnej wartości kalorycznej. Lepiej dostarczyć za mało kalorii, a za to uwzględnić wszystkie grupy pokarmowe (patrz artykuł inż. Szczygłowej) i apetycznie przyrządzić pożywienie.

Dość powszechnym wreszcie przesądem jest pogląd, jakoby mięso białe różniło się w zespole swych składników od ciemnego, jak również że strawność mięsa młodych zwierząt (cielęciny, młodego drobiu) jest większa od strawności mięsa zwierząt dojrzałych.

Jeszcze jeden przesąd — to wystrzeganie się mięsa i rosołów w chorobach goścowych. Przeciwnie! Przy wszystkich typach gośca zwiększamy ilość białka pełnowartościowego (z mięsa, ryb, sera, jaj) wraz ze zwiększeniem wit. A, B i C, dbając o dostowanie ilości materiału energetycznego do potrzeb fizjologicznych (szczególnie dobrze robi zmiana konstytucji cielesnej, a więc chudy reumatyk winien przytyć, a tęgi zeszczupleć). Ostatnie badania wykazują, że nawet przy tzw. artretyźmie tj. skazie moczanowej (bardzo rzadko zresztą zdarzającej się w swej klasycznej postaci) należy zmniejszać nie mięso szkieletowe lecz podroby, niektóre ryby i produkty obfitujące w puryny.

INŻ. JANUSZ ŁOŚ

Baza wyżywieniowa letnisk nadmorskich Pomorza zachodniego

(Rozmyślania powakacyjne)

Żywiołowy ciąg letników nad morze cieszy i napawa otuchą. Morze leczy, morze daje tężyznę i radość życia. Dobrze spędzone wakacje wiążą uczuciowo z morzem, uczą je kochać, rozumieć i cenić. Stanowią ważki wkład w przebudowę naszego społeczeństwa na naród morski.

Byłoby rzeczą ciekawą stwierdzić na podstawie cyfr, jaka jest dynamika nasilenia wczasów nadmorskich — czy zenit jest jeszcze przed nami, czy też już został przekroczony. Ale bez względu na wynik badań, jedno jest pewne: trzeba uczynić wszystko, co leży w naszej mocy, aby wczasy nadmorskie nie straciły nic ze swej atrakcyjności.

Tok wczasów kształtują m. in. trzy czynniki:
1. środowisko i jego klimat,
2. sposób zakwaterowania,
3. sposób wyżywienia.

Oczywiście, zagadnienie trzecie — wyżywienie — jest głównym tematem naszych rozważań.

W zagadnieniu tym możemy rozróżnić dwie strony: 1) zaopatrzenie ośrodków konsumcyjnych na Wybrzeżu, 2) dystrybucja środków żywności pomiędzy bezpośrednich konsumentów. Dystrybucja ta idzie trzema drogami: 1) poprzez domy wczasów, 2) poprzez otwarte zakłady żywienia zbiorowego, 3) poprzez miejsca sprzedaży detalicznej.

Zaopatrzenie uwarunkowane jest wydolnością aprowizacyjną terenu oraz sprawnością dostawy artykułów przez teren nie produkowanych. Dystrybucja zależy od sprawności zaopatrzenia oraz sprawności ogniw, przez które żywność przechodzi do konsumenta. Z rozważań wyłączmy domy wczasów, z którymi od dwóch lat nie mam kontaktu oraz rozprowadzenie żywności w detalu. Ograniczę się zatem do charakterystyki warunków produkcyjnych Pomorza, jako bazy żywnościowej, oraz obserwacji tyczących się sposobu wyżywienia w zakładach gastronomicznych.

Przed odrodzoną Polską stanęło nieosiągalne na pozór zadanie zaludnienia olbrzymich obszarów Ziem Odzyskanych. A jednak na przekór powątpiewaniom całego niemal świata zachodniego — zadanie to zostało wykonane. Ziemia została nie tylko zaludniona, ale i gruntownie zagospodarowana. W pociągu linii Szczecin — Elbląg ruch pasażerski nie nosi już dziś charakteru tranzytowego ani sezonowego. Liczni pasażerowie ustawicznie się zmieniają — jedni wsiadają, inni wysiadają i to nie tylko na stacjach węzłowych. Już na pierwszy rzut oka widać, że to są ludzie pracy—rolnicy, rzemieślnicy. W godzinach rannych i popołudniowych widzi się na wszystkich liniach podmiejskich robotników jadących do lub z pracy.

Ale właśnie ten fakt, że ludność Ziem Zachodnich to niemal w całości ludność napływowa, ludność na dorobku, budująca od fundamentów swe gospodarstwa i warsztaty pracy, nie pozostał bez wpływu na charakter produkcji rolnej.

Jeśli z kolei przejdziemy teraz do wpływu klimatu, to na Pomorzu kształtuje się on, jak zresztą wszędzie, pod wpływem położenia i rzeźby terenu. Oczywiście czynnikiem decydującym jest położenie, dającym klimatowi jego charakter „morski" o mniejszych wahaniach temperatury w ciągu zarówno doby jak i roku, niż wahania w głębi kraju. Ten „morski" klimat nie jest zresztą jednolity na przestrzeni całego Pomorza, co znów jest wynikiem rzeźby jego terenu, kształtującej się pod wpływem zmian zachodzących w skorupie ziemskiej tego obszaru.

Jeśli chodzi o jakość gleby na Pomorzu Zachodnim, to stosunek poszczególnych jej rodzajów przedstawia się jak następuje: *)

Ziemie urodzajne	12%
„ średnie	45%
„ słabe piaszczyste	30%
„ torfiaste	13%

Klasyfikacja gleby przedstawia się następująco:

Ziemia pszenno-buraczana	3,4%
„ owsiano-jęczmienno-koniczynowa	17,7%
„ żytnio-kartoflana	42,1%
„ łubinowo-żytnia	36,8%

Jak widać, przeważają ziemie średnie i słabe, piaszczyste, żytnio-kartoflane i łubinowo-żytnie.

Klimat Pomorza nie odbiega zbytnio od klimatu Niżu Polskiego, z podkreśleniem wszakże wpływu morza.

Jeśli chodzi o samo Pomorze, to średnia roczna temperatur wzrasta przy posuwaniu się z północnego wschodu ku południowemu zachodowi, oraz przy posuwaniu się od grzbietu Pojezierza ku Wybrzeżu, które jest najcieplejsze i ma najłagodniejszy klimat (Kołobrzeg, Świnoujście, Szczecin).

Ilość opadów jest zależna od wysokości nad poziomem morza i odległości od morza. Najmniejsze są w dolinie Odry (500 mm) największe — na Pojezierzu (780 mm w Polanowie, na wschód od Koszalina). Opady przeważają w lecie, najwięcej jest ich w lipcu, są też w tym czasie najintensywniejsze, skutkiem czego zachmurzenie nieba jest mniejsze niż zimą, kiedy opady są najmniejsze (w lutym). W wyniku takiego ukształtowania się warunków, wiosna i jesień przychodzą na Pomorzu ze znacznym opóźnieniem, przy czym okres wegetacyjny na zachodzie wynosi 6 — 7 miesięcy, na wschodzie 5 — 6 miesięcy. Prace polne rozpoczynają się na zachodzie z końcem marca, na wschodzie dopiero w połowie kwietnia. Początek żniw przypada w dolinie Odry (poniżej Gryfina) na 22 — 24 lipca, w części środkowej Pomorza — 29 lipca — 3 sierpnia, w pasie nadmorskim 10 sierpnia. Łatwo to obserwować z okien pociągu. Wyjeżdżając np. w końcu lipca z Ustki widzi się jeszcze nietknięte pola, na południowym stoku grzbietu wzgórz (pojezierza) widzi się zboże zżęte i ustawione w „dziesiątki", tegoż samego dnia pod Warszawą — w stertach i podorane ścierniska.

Z równym, a może nawet większym opóźnieniem następuje zbiór warzyw i owoców, słabo zresztą na Wybrzeżu kultywowanych. W rezultacie aprowizacja letnisk w zakresie warzyw i owoców opierać się musi na dowozie, co oczywiście nie może pozostać bez wpływu na rozmiary spożycia. Jeśli sprawa nie nabiera ostrości, to jedynie dlatego, że społeczeństwo nasze nie jest wielkim konsumentem warzyw. Szczupły, a niecodzienny dodatek jarzyn, w postaci łyżki kapusty i łyżki ziemniaków do dania mięsnego, nikogo specjalnie nie wyprowadza z równowagi. Co najwyżej nasuwa wniosek, że na Wybrzeżu Zachodnim łatwiej o wieprzowinę niż o dodatki do niej. Jeśli jednak racjonalizacją żywienia mielibyśmy objąć również i okres wczasów, rzecz okazałaby się warta zastanowienia. Oczywiście nie można wyprowadzać zbyt pochopnych wniosków. Rok bieżący ze swoją wiosenną suszą nie był sprzyjający dla produkcji owoców i warzyw, co można stwierdzić i w rejonach największego jej nasilenia. Niemniej jednak musimy zdawać sobie z tego sprawę, że w klimatycznych warunkach Pomorza Zachodniego trzeba albo rozpocząć prace aklimatyzacyjne systemem Miczurina-Łysenki, albo pogodzić się z dowozem z najbliższej bazy produkującej wczesne warzywa, urządzając jednocześnie w miejscach konsumcji przechowalnie, które pozwoliłyby utrzymać ciągłość dostaw w skali zapewniającej swobodne obsłużenie klienta.

Trudności, jakie wiążą się z dostawą warzyw, nie istnieją, czy raczej nie powinny istnieć w zakresie mleka. Pomorze Zachodnie stanowi naturalny rejon hodowlany, szczególnie nadaje się do tego celu morena denna, rozciągająca się między pasmem wzgórz (moreną czołową) a nadmorskim pasmem wydm piaszczystych. Predestynowane są zwłaszcza pradoliny rzek polodowcowych. Typowym przykładem jest pradolina Łeby, której dnem płynie dzisiejsza Łeba — mizerna pamiątka polodowcowego kolosa. Wprawdzie pradoliny torfiaste i zabagnione wymagają odnowienia dawnych urządzeń odwadniających (jak to ma na większą skalę miejsce na Żuławach), ale nawet w tym stanie, w jakim dziś tereny te się znajdują, stanowią one bogatą bazę paszową dla hodowli bydła mlecznego. Wraz z odbudową pogłowia produkcja mleka będzie szybko postępować, dając licznym mleczarniom surowiec w ilości znacznie przekraczającej potrzeby miejscowe. Sprawa ta, wiążąc się z aprowizacją letnisk, ale nie zamykając się w jej granicach, stanowi sama w sobie niezwykle interesujące zagadnienie.

I dziś już zresztą miejscowości letniskowe Pomorza Zachodniego, zaopatrzone są bardzo dobrze w produkty mleczne. Liczne i dobrze prowadzone bary są też obok gospód uspołecznionych podstawą aprowizacji dla tych letników, którzy nie korzystają z domów wczasów.

Pozostaje sprawa ryb. W żywieniu zbiorowym zajmuje ona osobną, niezwykle ważną, ale niełatwą do rozwiązania pozycję. Ekonomice spożycia ryb poświęciliśmy swego czasu osobny artykuł, tu więc tylko przypomnimy, że w obsłudze terytorium całego kraju ryba ma do pokonania znacznie większe odległości, niż w ojczyznach dużego spożycia ryb: Japonii, Anglii, Norwegii, Niemczech itp. Przewóz łatwo psującego się towaru na duże odległości wymaga kosztownych urządzeń i zabiegów, co podraża koszty dystrybucji, a więc podnosi cenę sprzedażną towaru w ostatnim ogniwie obrotu. Pamiętamy, jak przed wojną przy niskiej cenie ryb na Wybrzeżu, cena ich w głębi kraju była niemal prohibicyjna. Stosowana obecnie polityka jednej ceny w całym kraju udostępniła konsumcję do tego stopnia, że często odczuwamy brak towaru. Ale na Wybrzeżu nie ma już, jak to dawniej bywało, ryb „za bezcen", wprost od rybaka. Oczywiście konsument może zawsze w Centrali Rybnej nabyć świeżutki towar w postaci natural-

*) (Pomorze Zachodnie).

nej, wędzony lub puszkowany — po tej cenie, co w innych miastach Polski, ale właśnie dlatego dziś na Wybrzeżu problem ceny ryb (o czym pisaliśmy) w przeliczeniu na 1 kalorię jest akurat ten sam, co w reszcie kraju. Rezultat jest taki, że w ciągu całego swego pobytu na Wybrzeżu, w zakładach żywienia zbiorowego ani razu nie dostałem ryby. Konkurencji z kotletem wieprzowym nie wytrzymuje ona na Wybrzeżu akurat tak samo, jak w reszcie kraju. Z tym problemem umie sobie poradzić jedynie sama Centrala Rybna. W „probierni" Gdyńskiej podano mi w zeszłym roku (za 70 zł) potrawę z dorsza tak znakomicie przyrządzoną, że pamiętam ją do dziś. Niestety „probiernie" CR nie wszędzie istnieją, a i tam, gdzie były, nie wszędzie się utrzymują. W takiej np. Ustce Centrala Rybna ustąpiła lokal „Gospodzie Ludowej". Mam wielkie uznanie dla tej nowej instytucji, no ale dorsz przeszedł do legendy.

Tak mniej więcej rysuje się sytuacja widziana oczami zwykłego „letnika" z okien wagonu, czy w najlepszym razie z nad stolika restauracyjnego. Byłoby lekkomyślnością wyciągać stąd jakieś poważniejsze wnioski. Ale podobne obserwacje, powtarzane z roku na rok i konfrontowane z obserwacjami innych osób, mogą się stać pewnym przyczynkiem do prac analitycznych, prowadzonych w oparciu o statystykę i bilanse zakładów żywienia zbiorowego Wybrzeża. W świetle dopiero i cyfr i obserwacji można ustalić granice, jakie nam wytknęła przyroda i ekonomika Pomorza i szukać metod postępowania, które pozwolą nam granice te rozszerzyć.

Z życia zakładów ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

KAZIMIERZ PYSZKOWSKI

Organizacja gospód spółdzielczych na wsi

W akcji organizowania i prowadzenia uspołecznionych placówek gastronomicznych, nastawionych na zaspokajanie potrzeb konsumcyjnych świata pracy w zakresie posiłków podstawowych występują, jak wiadomo trzy piony główne: Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego, Związek Spółdzielni Spożywców i Centrala Rolnicza Spółdzielni „Samopomoc Chłopska". Poza tym, do pewnego stopnia fragmentarycznie, z nastawieniem na zaspokojenie określonej części potrzeb, występują inne jeszcze instytucje, jak Centrala Rybna z barami rybnymi, Centrala Spółdzielni Mleczarsko-Jajczarskich z barami mlecznymi, Orbis — z niewielką zresztą ilością restauracji i hoteli turystycznych oraz wagonami restauracyjnymi, Uzdrowiska Polskie — z pewną ilością restauracji w miejscowościach uzdrowiskowych i wreszcie Kolejowe Zakłady Gastronomiczne (w organizacji) — z bufetami i restauracjami kolejowymi.

Spośród wymienionych trzech pionów głównych, powołanych do prowadzenia zakładów gastronomicznych o pełnej, wszechstronnej działalności, Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego — jako pion państwowy i Związek Spółdzielni Spożywców — jako pion spółdzielczy miejski, występować będą wyłącznie w miastach wielkich, średnich, powiatowych i niektórych miastach niewydzielonych, łącznie w ilości ok. 430, jak również w niektórych miejscowościach o charakterze specjalnym (miejscowości wypoczynkowe, kuracyjne itp.). W pozostałych miastach i miasteczkach występować będą na omawianym odcinku zakłady gastronomiczne, prowadzone przez gminne spółdzielnie zrzeszone w Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska". Będą one prowadzić ok. 40% ogólnej ilości uspołecznionych placówek gastronomicznych.

Na dzień 1 stycznia 1948 r. było w Polsce ogółem 13.888 zakładów gastronomicznych*) z czego na wsie i miasteczka przypadało ok. 5.500. W miejsce tych, przeważnie prywatnych i nieodpowiednio zorganizowanych i nastawionych zakładów, powstały już i powstaną w ramach Planu 6-letniego spółdzielcze placówki gastronomiczne w ilości odpowiadającej lokalnym potrzebom.

Cele i zadania spółdzielczych placówek gastronomicznych w miasteczkach i na wsiach

Wydawało by się — i takie jest mniemanie przeciętnego obywatela, że wyraźne potrzeby na odcinku zakładania i prowadzenia placówek zbiorowego żywienia występują tylko w miastach i miejscowościach kuracyjnych oraz wypoczynkowych, tam bowiem mamy do czynienia zarówno z większymi skupieniami ludności jak i z koniecznością spożywania posiłków poza domem.

Natomiast na zakłady gastronomiczne w małych miasteczkach i na wsiach przyzwyczailiśmy się patrzeć jak na „karczmy", sprzedające wódkę i kiełbasę, a zatem rozpijające ludność i dlatego zbędne. Sądzimy powszechnie, że na wsi i w małych miasteczkach wszyscy stołują się w domu, a do „karczmy" idą szukać tylko wątpliwej jakości rozrywki.

Tak było dawniej i tak było w Polsce międzywojennej. Po wojnie obserwujemy w Polsce Ludowej przebudowę struktury gospodarczej

*) Rocznik Statystyczny, rok 1948.

i związany z nią potężny rozwój życia gospodarczego również na wsi, powstawanie szeregu nowych osiedli przemysłowych, przerzucanie na wieś niektórych uczelni i placówek naukowych i doświadczalnych, związanych z życiem wsi, znaczne zwiększenie się ruchu turystycznego i wypoczynkowego (wczasy), wreszcie powstanie wielu spółdzielni produkcyjnych, stwarzających nowe, szerokie możliwości, a jednocześnie potrzeby gospodarcze. Obserwujemy stale wzmagający się proces usamodzielnienia się kobiet, powiększenia się stanu zatrudnienia kobiet w wielu zawodach. Powoduje to oczywiście m. in. również znaczny wzrost zapotrzebowania na posiłki podstawowe poza domem, ze strony licznych rzesz pracujących na wsi i w małych miasteczkach.

Jest rzeczą jasną, że w tych warunkach cele i zadania uspołecznionych placówek gastronomicznych na wsi są zupełnie inne, niż dawniej restauracji prywatnych. Muszą to być przede wszystkim placówki gastronomiczne, nastawione przede wszystkim na dostarczanie ludności pracującej tanich, zdrowych i pełnowartościowych posiłków podstawowych. Na drugim dopiero planie mogą występować godziwe rozrywki. Poza tym placówki te powinny i muszą stać się jednocześnie instrumentem, współdziałającym w podniesieniu poziomu gospodarczego i kulturalnego miasteczek i wsi, a tym samym dobrobytu ludności.

Typy zakładów gastronomicznych na wsi

W związku z opisanymi wyżej celami i zadaniami uspołecznionych placówek gastronomicznych na wsi i w mniejszych miastach, należy się zastanowić nad tym, jakie typy zakładów będą na tym terenie najpotrzebniejsze, żeby mogły dobrze spełnić swoje zadanie. W tym celu musimy przede wszystkim wziąć pod uwagę, że nie wszystkie miejscowości na interesującym nas odcinku mają jednakowe potrzeby. Wyraźnie natomiast zarysowują się następujące grupy miejscowości:

a) przeciętne gminy wiejskie o charakterze wyłącznie rolniczym,
b) gminy podmiejskie o charakterze rolniczo-przemysłowym,
c) osiedla fabryczne, wchodzące w skład gmin wiejskich,
d) małe miasta nie wydzielone z powiatów,
e) mniejsze miasta powiatowe.

W przeciętnych gminach wiejskich o charakterze rolniczym niewątpliwie najbardziej pożądanym typem zakładu gastronomicznego będzie gospoda spółdzielcza o charakterze bufetu. W gospodzie takiej należałoby podawać napoje gorące i zimne, nieskomplikowane przekąski zimne i gorące, piwo i wino.

W gminach podmiejskich o charakterze rolniczo-przemysłowym odpowiednim typem zakładu dla zaspokojenia potrzeb miejscowych będzie gospoda o charakterze baru. W gospodzie takiej należałoby, oprócz przekąsek i napojów, podawać również proste dania barowe, zupy, a nadto popularne śniadania i kolacje.

W osiedlach fabrycznych niezbędnym typem zakładu będzie gospoda o charakterze jadłodajni, wydająca śniadania, obiady i kolacje, a poza tym zaopatrzona w asortyment przekąsek i napojów. To samo dotyczy małych miast nie wydzielonych z powiatów.

W małych miastach powiatowych odpowiednim typem będzie gospoda o charakterze restauracji, wydająca wszystkie ustalone dla restauracji posiłki podstawowe, dania barowe, dania à la carte, przekąski i napoje. W tych miastach pożądane będą również kawiarnie i cukiernie. To samo dotyczy miejscowości kuracyjnych i wypoczynkowych.

Odrębnym typem uspołecznionej placówki gastronomicznej będą występujące tu i ówdzie gospody o charakterze restauracyjno-noclegowym (hotele). Te zakłady powinny z reguły w części gastronomicznej posiadać zakres działania taki sam jak restauracje.

Cechy charakterystyczne spółdzielczych placówek gastronomicznych

Gospody spółdzielcze wszytkich typów powinny mieć takie pomieszczenia dla konsumentów, które umożliwiałyby, oprócz spożywania potraw i napojów, także spędzenie wolnego czasu w gronie przyjaciół i znajomych przy godziwej rozrywce (czasopisma, szachy itp.). Gospody spółdzielcze z uwagi na cele i zadania, dla których są prowadzone, jak również z uwagi na swój charakter, powinny być zorganizowane i nastawione zasadniczo inaczej od zakładów prywatnych, których celem głównym było osiągnięcie zysku.

Ważniejsze cechy tej odrębności powinny być następujące:

1. Jak największa użyteczność dla tej części mas pracujących, która nie prowadzi własnego gospodarstwa domowego, bądź też z innych powodów zmuszona jest jadać poza domem. Użyteczność ta polegać powinna na:

   dostępności lokalu dla konsumentów w godzinach podstawowych posiłków (a więc od wczesnego rana do wieczora);
   odpowiedniej ilości potraw i przekąsek, które powinny być przygotowane należycie zarówno pod względem odżywczym i dietetycznym jak smakowym;
   należytej objętości (wielkości) porcji posiłków podstawowych;
   przystępności cen i przystosowaniu ich do zdolności płatniczej szerokich rzesz pracowniczych;
   czystości i higienie zarówno w kuchni i pomieszczeniach pomocniczych jak w salach dla konsumentów;
   szybkiej, sprawnej i uprzejmej obsłudze; bezwzględnie jednakowym —

uprzejmym i życzliwym — traktowaniu wszystkich konsumentów;
skromnym, lecz racjonalnym, wygodnym i estetycznym urządzeniu wnętrza.

Wyszynk napojów alkoholowych

Gospody spółdzielcze na wsi i w mniejszych miasta będą często jedynymi w poszczególnych miejscowościach zakładami gastronomicznymi. Tam przeto, gdy lokalne warunki będą tego wymagały, a w szczególności zaś w celu zapobieżenia nielegalnemu wyszynkowi i praktykowanemu przynoszeniu alkoholu z zewnątrz, powinno być dopuszczone podawanie alkoholu (pod warunkiem posiadania koncesji na wyszynk), z następującymi zastrzeżeniami:

1. Gospody powinny bezwarunkowo przestrzegać przepisów ustawy tzw. antyalkoholowej, a więc:
   nie sprzedawać alkoholu nieletnim, młodzieży szkół powszechnych i średnich;
   nie sprzedawać alkoholu osobom nietrzeźwym i nie dopuszczać do przebywania ich w lokalu;
   nie podawać alkoholu w dni wypłat zarobków robotniczych w godzinach, ustalonych przez władze lokalne (rady narodowe);
   nie sprzedawać alkoholu na kredyt, pod zastaw przedmiotów osobistego użytku i w drodze handlu wymiennego.
2. Przez odpowiednią politykę cen, tj. stosowanie pełnej dopuszczalnej przez obowiązujące przepisy marży zarobkowej dla wysokoprocentowych napojów alkoholowych i niższej marży dla win i innych napojów, należałoby wprowadzać do spożycia większe ilości win, piwa, surówek owocowych i wód gazowych.
3. W godzinach wydawania podstawowych posiłków pożądane jest ograniczenie sprzedaży alkoholu do podawania go wyłącznie przy bufecie i tylko na kieliszki.
4. Należy wszystkimi dostępnymi sposobami wywierać moralny wpływ ze strony kierownictwa gospody i dyżurujących członków komitetu członkowskiego na konsumentów, w kierunku ograniczenia spożycia napojów alkoholowych.

Wyposażenie gospody w niezbędny sprzęt i urządzenia

Wspomnieliśmy wyżej o celach, zadaniach i zakresie działania gospód spółdzielczych na wsiach i w mniejszych miastach. Ażeby te cele i zadania mogły być osiągnięte, gospody, w zależności od zakresu działania, powinny być należycie wyposażone zarówno w sprzęt kuchenny i gospodarczy jak w umeblowanie sal dla konsumentów. Pod tym względem, jak dotychczas, nie tylko nie jest wszystko w porządku ale nadto często mówi się, że dla prowadzenia lokalu gastronomicznego wystarczy posiadanie jednej lub dwóch izb i lady bufetowej oraz paru garnków, noży i widelców. Takiego samego zdania jest zresztą przeciętny konsument. Tymczasem, żeby należycie wypełnić swe zadania, przy jednoczesnym zachowaniu dobrze pojętych zadań oszczędności i dobrej organizacji pracy, należy każdą gospodę wyposażyć w odpowiedni sprzęt i odpowiednie urządzenie. Jest to w pionie wiejskim konieczne tym więcej, że, przeciętnie biorąc, stan zatrudniena w gospodach jest co do liczby personelu niewystarczający, a zatem posiadanie niezbędnego sprzętu i niezbędnych urządzeń będzie ułatwiać pracę. Ważne jest także, żeby każdą gospodę wyposażyć sukcesywnie w odpowiednie urządzenia mechaniczne, przyśpieszające i ułatwiające pracę, ma to bowiem szczególne znaczenie tam, gdzie obsada personalna jest niedostateczna, a tym samym narażona na nadmierne obciążenie pracą.

Wszystkie centrale spółdzielcze, prowadzące na swoim odcinku akcję zbiorowego żywienia, są w posiadaniu wykazów wzorcowych niezbędnego dla gospód sprzętu i wyposażenia inwentarzowego. Od nich więc zainteresowane gminne spółdzielnie otrzymają bez trudności odpowiednie dane.

C. d. n.

WSIEWOŁOD ROMANOWSKI

Rola kierownika gospody

Gwałtowny rozwój sieci gospód spółdzielczych w pionie Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska" jest wynikiem wszechstronnej rozbudowy spółdzielczości wiejskiej.

Kierownikom gospód spółdzielczych na wsi przypadło w udziale zadanie organizowania i prowadzenia zakładów na nowych, uspołecznionych podstawach, w warunkach intensywnej i coraz bardziej zaostrzającej się walki klasowej. Zadanie to trudne i wymagające poza przygotowaniem fachowym — dużego stopnia uświadomienia społeczno-politycznego. Setki ludzi pracy, obejmując kierownictwo gospód spółdzielczych, uzyskało awans społeczny — w ich rękach spoczywają możliwości takiego prowadzenia gospody, które zapewni zaspokojenie potrzeb mas pracujących dzięki racjonalnemu, taniemu i smacznemu przygotowaniu posiłków. Szczególną troską całego aparatu kierowniczego gospód spółdzielczych na wsi winno być dążenie do przekonania mas pracujących o korzyściach płynących z uspołecznie-

nia tej dziedziny, o jasne wykazanie, że gospoda — to nie dawna prywatna restauracja, goniąca za zyskiem knajpa.

Tym poważnym zadaniom sprostać może tylko właściwe kierownictwo gospody — jeden z głównych czynników kształtujących charakter jej i oblicze. Kierownik gospody ma decydujący wpływ na działalność swojej placówki pod względem gospodarczym, społeczno-politycznym i kulturalnym, i dlatego musi przede wszystkim sam rozumieć w pełni rolę i zadania gospody spółdzielczej w ramach ogólnej przebudowy gospodarczej i politycznej naszej wsi.

Wynika z tego prosty wniosek, że o prawidłowym rozwoju i sprawnym funkcjonowaniu gospody w służbie robotnika, małorolnego i średniorolnego chłopa — będzie decydował stopień świadomości społeczno-politycznej jej kierownika. Ta świadomość pozwoli mu jasno i wyraźnie widzieć cel do którego gospoda zmierza, ta świadomość będzie mu bodźcem do wzmożenia wysiłków w pracy, do szukania sposobów jej ulepszenia i usprawnienia, wreszcie —będzie zachętą do pogłębienia wiedzy fachowej.

W zakresie działalności gospodarczej kierownika gospody — musi on przede wszystkim stale czuwać nad wykonaniem miesięcznych, kwartalnych, półrocznych i rocznych planów obrotu i zaopatrzenia oraz dbać o rentowność gospody. Musi on pamiętać, że głównym zadaniem gospody spółdzielczej jest stałe podnoszenie w ogólnym obrocie gospody produkcji własnej, w porównaniu z towarami zakupywanymi i sprzedawanymi przez bufet.

Wiemy, że w praktyce wiele gospód spółdzielczych chętnie handluje towarami zakupionymi, zwłaszcza napojami alkoholowymi — zamiast troszczyć się o powiększenie kuchni i o urozmaicenie jadłospisu. Widzimy nieraz, że procent sprzedaży bufetowej stanowi 60 — 70% obrotu ogólnego. Niedostrzeganie przez kierownika tej szkodliwej linii rozwoju gospody oraz brak dążenia do zmiany tego stanu rzeczy — jest wielkim błędem, mało — jest szkodnictwem, przyczyniającym się do pogorszenia sposobu żywienia mas pracujących.

Poważną rolę ma również kierownik gospody w zakresie oddziaływania na użytkowników zakładu pod względem społeczno-politycznym i kulturalno-wychowawczym. Kierownik gospody na wsi, czy w małym miasteczku, z racji swego stanowiska kierowniczego, winien wpływać dodatnio na użytkowników, bywających w gospodzie — swoją postawą, radą, wyjaśnieniem czy opinią. Tak poważne zagadnienia jak walka o pokój, zadania Planu 6-letniego, spółdzielczość produkcyjna, socjalistyczna dyscyplina pracy, współzawodnictwo i racjonalizatorstwo, zadania spółdzielczości na wsi — oto częste tematy rozmów i rozważań właśnie w gospodzie spółdzielczej. W rozmowach tych niejednokrotnie, w tej czy innej formie, bierze udział kierownik, który w dyskusji winien przekonać każdego o słuszności naszej polityki,

naszych założeń i planów gospodarczych, poprawiać błędne pojęcia, demaskować i zwalczać celowo szkodliwą działalność wroga klasowego.

Niemniej poważnie przedstawiają się możliwości kierownika gospody jeśli chodzi o oddziaływanie na użytkowników pod względem kulturalnym. A więc dbałość o czystość zakładu, porządek i estetykę, przestrzeganie pod tym względem wszystkich przepisów i regulaminów zdziałać tu może dużo. Miła atmosfera w gospodzie, jej ogólne oblicze — urabiają kulturalnie bywalca zakładu, wychowują go i ogładzają.

Kierownika gospody winna cechować umiejętność współpracy z organizacjami społecznymi i zawodowymi. Trzeba umieć pracą i potrzebami gospody zainteresować społeczeństwo, a przede wszystkim bezpośrednich użytkowników. Tylko wtedy będą wszyscy dbali o sprawne działanie gospody i jej dobre imię, oraz gotowi będą do okazania swej pomocy, jeśli zaszłaby tego potrzeba.

Poza wyrobieniem społeczno-politycznym i przygotowaniem fachowym, kierownik gospody musi posiadać odpowiednie cechy charakteru, musi więc być człowiekiem opanowanym, taktownym, umiejącym współżyć i współpracować z ludźmi. Musi być obowiązkowy, sumienny; w stosunku do personelu—sprawiedliwy i życzliwy, choć wymagający. Musi dążyć ustawicznie do szkolenia i wychowywania swych pracowników, przestrzegać dyscyplinę pracy i sam być pod tym względem wzorem.

Aby sprostać tym trudnym — lecz niewątpliwie zaszczytnym zadaniom, kierownik gospody nie może być przeciążony pracą administracyjną, lecz mieć zawsze czas na kontrolę wszystkich działów.

W obecnym etapie prac pionu CRS — liczba ponad 1000 gospód spółdzielczych — to liczba przeszło tysiąca kierowników. W większości wypadków są to ludzie, którzy dotychczas nie pracowali w tego rodzaju zakładach. Personel pomocniczy nie posiada również pełnych kwalifikacji fachowych. W związku z tym szkolenie kadr staje się sprawa niezmiernie ważna i pilna. Z dotychczasowych doświadczeń w dziedzinie szkolenia, a przede wszystkm z moralnej postawy pracowników, z ich chęci do nauki i z ofiarnej gotowości do pracy, wyciągnąć można niewątpliwy wniosek, że istniejące trudności zostaną pokonane, a zamierzenia Centrali Rolniczej uwieńczone powodzeniem.

Zagadnienie gospód spółdzielczych jako placówek uspołecznionych, wykonujących swe zadania w służbie mas pracujących wsi, staje się z każdym dniem coraz bardziej aktualne. Obecna sieć gospód spółdzielczych w pionie CRS i dalszy jej rozwój w Planie 6-letnim ma do odegrania poważną rolę. W roku 1955 na ogólną liczbę ok. 11 tysięcy zakładów zbiorowego żywienia — ok. 3.000 stanowić będą zakłady prowadzone przez spółdzielnie gminne. Przy spełnianiu przez nie zasadniczych zadań zapewnienia masom pracującym pełnowartościo-

wych, tanich i smacznych posiłków — kadra kierowników gospód odegra decydującą rolę.

Wiemy, że wyniki działalności w uspołecznionych zakładach zależą przede wszystkim do stosunku człowieka do jego codziennej pracy, od stopnia świadomości społecznej tego człowieka, pomagającej mu rozwiązać najtrudniejsze zadania.

Wszystko zależy od człowieka.

I dlatego powiedzieć można bez przesady— jaki kierownik taka i gospoda spółdzielcza.

JADWIGA BADECKA-CELCZYŃSKA

Szkolenie pracowników gospód spółdzielczych

Uspołecznione zakłady żywienia zbiorowego pokrywają coraz gęstszą siecią nasz kraj. Obejmują one nie tylko miasta, ale i małe miasteczka i wsie.

Przejmowaniem zakładów gastronomicznych od właścicieli dotychczasowych restauracji zajęły się Gminne Spółdzielnie Samopomocy Chłopskiej, otwierając często w prymitywnych warunkach małe jadłodajnie, zmieniając dotychczasowy charakter karczmy w uspołeczniony zakład żywienia zbiorowego. Zadaniem tych zakładów nie jest jedynie sprzedaż zakąsek z bufetu i wódki, jak to miało miejsce dotychczas, ale oparcie zasadniczej działalności na wydawaniu posiłków podstawowych, tym bardziej, że zakłady te powstawały nie tylko na wsi, ale także w miejscowościach wczaso-



wych, gdzie cieszyły się dużym powodzeniem.

Praca Spółdzielni Samopomoc Chłopska na tym odcinku była bezplanowa, to też wynik działalności tych placówek nie zawsze był zadowalający. Brak fachowców zmuszał niejednokrotnie zarządy spółdzielni do angażowania byłych właścicieli „knajp“ na kierowników nowych, uspołecznionych zakładów gastronomicznych. Ludzie ci ze zrozumiałych względów utrzymywali w dalszym ciągu dawny charakter lokalu. Tak więc życie zmusiło Centralę Rolniczą Spółdzielni Samopomoc Chłopska do zainteresowania się tym odcinkiem życia gospodarczego. Przystąpiono zatem, równolegle do podjętych prac organizacyjnych— do krótkofalowego szkolenia kierowników zakładów gastronomicznych, organizując dla istniejących zakładów — dwutygodniowe kursy dla czynnych już kierowników.

Kandydaci na kursy rekrutują się z postępowych elementów wsi. Zadaniem kursu było dać im przygotowanie fachowe i społeczno-polityczne. Jak bardzo ważne jest zespolenie tych dwóch dziedzin w pracy kierownika gospody na wsi lub w małym miasteczku — mówi nam artykuł W. Romanowskiego, zamieszczony w niniejszym numerze „Żywienia Zbiorowego“.

Przedmioty zawodowe obejmują zagadnienia dotyczące racjonalizacji żywienia, prawidłowego układania jadłospisów, organizacji pracy w kuchni i na sali konsumcyjnej, kalkulacji i kontroli produkcji i sprzedaży potraw.

Nauczanie na kursie odbywa się metodą wykładową, popartą ćwiczeniami z zakresu sporządzania kalkulacji, raportów kasowych, kontroli utargów kelnerskich, produkcji kuchni i układania jadłospisów. Oprócz tego w ramach tego krótkiego kursu przeznaczono 2 dni na zajęcia praktyczne w kuchni i na sali konsumcyjnej.

Doceniając znaczenie racjonalizacji żywienia — przeznaczono na omówienie tego zagadnienia 12 godzin.

Na wykładach tych kursiści zapoznają się z wartością odżywczą produktów spożywczych, dowiadują się, jaką rolę spełniają poszczególne składniki pokarmowe w utrzymaniu przy zdrowiu organizmu ludzkiego.

Wykłady z techniki przyrządzania potraw uczą, jak w codziennej pracy, w ciężkich nieraz warunkach lokalowych, należy przyrządzać potrawy tak, aby składniki w nich zawarte nie uległy zniszczeniu.

W oparciu o te wiadomości program wprowadza wykłady i ćwiczenia z zakresu zasad układania jadłospisów i sporządzania karty dnia, dostosowanej do typu zakładu.

Wiadomości z tego zakresu są dla wielu słuchaczy nowością, przyswajaną z godnym podziwu zapałem.

Wprowadzenie zajęć praktycznych ma na celu zapoznanie słuchaczy z organizacją pracy w kuchni, z mało znanymi potrawami (surówki) oraz estetycznym sposobem ich podawania. Zajęcia na sali uczą organizacji pracy, skracania do minimum czasu obsługi oraz samej techniki obsługi konsumenta. Równocześnie, podczas podawania obiadu czy też zakąsek z bufetu, słuchacze przeprowadzają także całą manipulację związaną ze sprzedażą potraw.

Po ukończonych zajęciach odbywa się tzw. podsumowanie dnia, w którym omawia się spostrzeżone niedociągnięcia, zarówno pod względem organizacji pracy jak i techniki sporządzania potraw, po czym słuchacze sporządzają raporty produkcji kuchni, zatrudnieni zaś na sali — raporty kasowe wg ustalonych wzorów.

Tak więc kursiści otrzymują w rezultacie właściwy obraz całokształtu prac zakładu gastronomicznego, począwszy od wydania produktów z magazynu, poprzez produkcję w kuchni, aż do sprzedaży konsumentowi, łącznie ze sporządzeniem wyliczeń i raportów kontrolnych.

Oprócz wspomnianych metod nauczania, kierownicy kursów organizują zespoły samokształceniowe (współzawodniczące między sobą), które mają za zadanie uzupełniać i utrwalać wiadomości, zdobyte na wykładach. Program zakreślony jest właściwie, jednak zbyt krótki czas trwania kursu nie pozwala na szczegółowe omówienie tematu i należyte utrwalenie podanego materiału. Należałoby czas trwania kursu przedłużyć co najmniej do 4 tygodni, po czym obsolwenci winni przejść jednomiesięczną praktykę w dobrze zorganizowanych zakładach.

W roku bieżącym przewiduje się przeszkolenie 600 kierowników zakładów, z czego już przeszkolono 300. W najbliższym czasie CRS winna przystąpić do szkolenia pozostałych typów pracowników, przede wszystkim — kucharek i kelnerek.

Szkolenie kucharek winno pójść w dwóch kierunkach. Pierwszy — to droga doszkalania już pracujących, drugi — szkolenie nowego narybku przez angażowanie tzw. uczniów kelnerskich, którzy wg opracowanego programu uczą się praktycznie zawodu u boku fachowego kucharza. Raz na rok pracownicy ci winni być powoływani na krótkie kursy dla uzupełnienia wiadomości teoretycznych.

FELIKS ŚWIĄTEK

Stołówki zamknięte

Ludzie pracy udają się do swych fabryk i biur w rannych godzinach, są poza domem — wliczając i podróż — często do późnych godzin popołudniowych i nie mogą wskutek tego spożyć obiadu w domu o normalnej porze. Spożycie obiadu w późnych godzinach i po tak długiej przerwie jest dla zdrowia niekorzystne, co z kolei ujemnie odbija się na siłach człowieka i wydajności jego pracy. Dla zapewnienia normalnej regeneracji sił ludzi pracy konieczne jest spożywanie gorącego posiłku w miejscu pracy, lub jego pobliżu.

Władze Polski Ludowej w pełnym zrozumieniu tego problemu poleciły wszystkim zakładom pracy organizowanie stołówek pracowniczych stwarzając odpowiednie ramy prawne i podstawy finansowe.

Akcja ta została następnie uzupełniona przez tzw. obiady popularne w zakładach otwartych, zarówno uspołecznionych jak i prywatnych. Dzięki temu ludzie pracy mają możność spożycia taniego posiłku na terenie fabryki czy biura, a w braku stołówki na terenie instytucji w restauracji otwartej. Dla bardzo znacznej liczby obywateli jest to ogromnym ułatwieniem życia, a w szczególności dla tych rodzin, gdzie kobiety również pracują poza domem i dla ludzi samotnych.

Postęp społeczny nakazuje nam również przejść z nierentownego gotowania obiadów w domu, na stołowanie się w zbiorowych zakładach żywienia. Uwonimy wtedy nasze kobiety od ciężkiej i niewdzięcznej pracy w kuchni domowej, a damy im możność poświęcenia się pracy i zajęciom znacznie pożyteczniejszym i przyjemniejszym.

Aby stołówki, jako zakłady zbiorowego żywienia utrzymały się, rozwinęły i spełniały swoje ważne zadanie, muszą tak pracować, by konsumenci, a przynajmniej ich większość była zadowolona. Osiągnie się to, jeżeli obiady w stołówkach będą odpowiadać zasadniczym wymogom higieny i racjonalizacji żywienia. Do roku 1949 zakłady pracy prowadziły stołówki samodzielnie i opinia publiczna nie interesowała się tym zagadnieniem. Wszystkie problemy zbiorowego żywienia pracowników nie wychodziły poza granice zakładu pracy.

Na podstawie uchwały Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów z dnia 21 września 1948 r. Ministerstwo Przemysłu i Handlu w porozumieniu z Ministrem Pracy i Opieki Społecznej oraz Skarbu wydało zarządzenie z dnia 22 stycznia 1949 r. w sprawie reorganizacji stołówek pracowniczych. Na mocy tego zarządzenia do prowadzenia większości stołówek pracowniczych zostały powołane spółdzielnie spożywców, zrzeszone w b. CSS „Społem" (obecnie Związek Spółdzielni Spożywców). Część stołówek ze względu na specjalny charakter została pozostawiona do samodzielnego prowadzenia przez instytucje.

Zarządzenie powyższe zostało uzupełnione zarządzeniem Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 5 kwietnia 1949 r. regulującym podstawy finansowe stołówek przejętych przez spółdzielnie i zarządzeniem z dnia 8 października 1949 r. o powołaniu społecznych komisji stołówkowych dla zakwalifikowania stołówek do przejęcia.

Od tego czasu akcja stołówkowa zaczęła się jeszcze bardziej rozwijać.

Na terenie każdego miasta jest teraz tylko jedna instytucja, tj. spółdzielnia, która ma w swej administracji często kilkadziesiąt, albo nawet sto kilkadziesiąt stołówek. Jest więc bardzo łatwo kierować krytyczne uwagi pod adresem jednej instytucji. Często też spotykamy w prasie codziennej krótsze i dłuższe notatki i artykuły na temat stołówek, zwłaszcza warszawskich, gdyż liczba ich jest największa. Przedstawiciele prasy czasem zbyt pochopnie korzystają z przypadkowych rozmów z konsumentami, nie starając się poznać zagadnienia gruntownie.

Musimy sobie przede wszystkim zdawać sprawę ze stopnia odpowiedzialności, jaką ponoszą strony zainteresowane w prowadzeniu stołówek.

Władze, pobierając decyzję o przekazaniu w administrację stołówek spółdzielniom spożywców kierowały się następującymi względami: a) koniecznością ujednolicenia polityki żywienia jako ważnego odcinka polityki gospodarczej, b) względami racjonalizacji żywienia, c) potrzebą ujednolicenia kontroli d) koniecznością ujednolicenia zaopatrywania stołówek w surowce z rynku uspołecznionego i usunięcie z tego terenu dostawcy prywatnego.

Zarządzenia z dnia 22 stycznia, 5 kwietnia i 8 października 1949 r. ustalały obowiązki zakładów pracy jakie winny być wykonane przed przekazaniem stołówek i w czasie późniejszym.

Do najważniejszych z nich należał obowiązek dostarczenia odpowiednich pomieszczeń, jak: sala konsumcyjna, kuchnia, magazyny, piwnice, chłodnie itp. Pomieszczenia te winny być wyremontowane i oddane w należytym stanie.

Zakłady pracy zobowiązane były również przekazać cały potrzebny sprzęt stołówkowy. Po przejęciu stołówek przez spółdzielnie wymienione obowiązki zakładów pracy trwają nadal, gdyż koszty remontów i uzupełnienia sprzętu pokrywają w dalszym ciągu zakłady pracy. Ponadto zakłady pracy pokrywają inne koszty ogólne stołówek, jak: płace personelu i świadczenia społeczne, koszt opału, światła, wody, utrzymania czystości itp. Pracownicy stołujący się w stołówce płacą tylko za koszt surowca.

Obiady są kalkulowane w cenie kosztu surowca; spółdzielnie nie mając marży zarobkowej nie mogą ponosić żadnych kosztów związanych z prowadzeniem stołówek. Nie wszystkie zakłady pracy wywiązały i wywiązują się ze swych obowiązków w tym zakresie.

W wielu instytucjach lokale przeznaczone na stołówki znajdowały się w stanie nieodpowiednim, wymagały przebudowy i rozszerzenia. Zakłady pracy nie zabezpieczyły na czas kredytów i prac tych nie wykonały. Niektóre stołówki nie mogły być z tego względu przejęte, a te które zostały mimo braków przejęte, pracują w ciężkich warunkach. Warunki te odbijają się wyraźnie na jakości wyżywienia. Jeżeli np. brak w stołówce chłodnego pomieszczenia, to zachodzą częste wypadki psucia się mięsa i tłuszczu, a wtedy trzeba wyszukiwać potrawy zastępcze, których jakość nie zawsze będzie mogła stać na należytym poziomie.

Powstawać będą również wtedy straty, których nie ma kto pokryć. Podobne wypadki zachodzić mogą i z innymi artykułami, jeżeli przy stołówce brak będzie odpowiednich magazynów do ich przechowywania. Również wyposażenie stołówek w sprzęt w wielu wypadkach nie było na poziomie. Na przykład jedna ze stołówek w Łodzi przekazała spółdzielni zaledwie kilkanaście widelców i łyżek oraz talerzy. Spółdzielnia chcąc uruchomić stołówkę, wydała swoje nakrycia z magazynu. Jest to objaw lekceważenia tej sprawy przez zakład pracy. W stołówce, która posiada zbyt mało nakryć i innych naczyń będą się tworzyć zatory przy spożywaniu obiadów, co denerwuje konsumentów i utrudnia pracę personelowi kuchennemu. Taki sam wpływ może mieć ciasnota pomieszczeń i brak umeblowania. Jak z tego widzimy odpowiednio urządzone lokale i pomieszczenia oraz dobre zaopatrzenie w sprzęt, ma decydujące znaczenie dla normalnego funkcjonowania stołówek.

Odpowiedzialność za to spada wyłącznie na zakłady pracy, gdyż one ze swych funduszów pokrywają koszt wszelkich urządzeń i adaptacji

Zakłady pracy winny pamiętać o zarezerwowaniu kredytów na ten cel i wspólnie z kierownictwem stołówki ustalać potrzeby w zakresie wyposażenia.

Drugą zasadniczą sprawą, zależną tym razem w dużej mierze od sprężystości i zmysłu organizacyjnego pracowników spółdzielni, jest kwestia zaopatrzenia stołówek w surowce do obiadów.

Działy normalizacji żywienia, planowania i zaopatrzenia powinny wykorzystywać w pełni asortyment surowca znajdującego się na rynku. Również praca samego personelu ma oczywiście wielki wpływ na funkcjonowanie stołówki. Obowiązkiem zarówno spółdzielni jak i konsumentów jest czuwać nad działalnością stołówki.

Spółdzielnia powinna przejawiać aktywność w zakresie kontroli, ulepszania zaopatrzenia, dokształcania personelu i ciągłego ulepszania metod pracy całego aparatu żywienia zbiorowego nawiązywać i utrzymywać kontakt z kierownictwami zakładów pracy i konsumentami, informować ich o potrzebach stołówki i przyjmować zgłoszone przez nich postulaty.

Konsumenci powinni wyłonić spośród siebie komitet tzw. „członkowski", który by czuwał nad działalnością stołówki. Komitet stołówkowy winien wnikać w gospodarkę kierownictwa stołówki czynić uwagi na temat liczebności zatrudnionego personelu, jakości posiłków i być pomocą w rozwiązywaniu wszystkich problemów stołówki. W szczególności powinien ustalić wspólnie z kierownictwem stołówki, potrzeby w zakresie remontów i uzupełnienia sprzętu,

a następnie dopilnować, aby kredyty na ten cel zostały przewidziane w planie finansowym.

Komitet stołówkowy winien znać przepisy i zarządzenia dotyczące działalności stołówek. W pracy swej winien postępować bezstronnie, zgodnie z interesem konsumentów, ale ze zrozumieniem warunków w jakich stołówka pracuje.

Przy krytyce jakości obiadów winniśmy pamiętać, że lepszy i wartościowszy obiad musi kosztować drożej. Dlatego też komitet stołówkowy powinien zaznajomić się z kalkulacją posiłków na podstawie raportów dziennych kierowniczki stołówki.

Komitet stołówkowy, który potrafi tylko jednostronnie wysuwać różne postulaty i uwagi pod adresem personelu i kierownictwa stołówki, lub spółdzielni, a nie czyni nic w kierunku zbadania warunków pracy i podstaw finansowych, nie stara się sam o usunięcie braków i nie pomaga w tym kierownictwu stołówki, jest złym komitetem. Przejęcie stołówek przez spółdzielnie spożywców wcale nie oznacza zdjęcia wszelkich obowiązków w tym zakresie z zakładów pracy. Znalazły się jednak kierownictwa zakładów, które takiego przeświadczenia nabrały i nie czynią nic w zakresie przeprowadzenia koniecznych adaptacji i uzupełnienia sprzętu. Jak już wspomnieliśmy, wszystkie omawiane niedociągnięcia i braki można usunąć, chodzi tylko o ustalenie kompetencji i wyjaśnienie różnych nieporozumień.

Godną uwagi jest inicjatywa Gdańskiej Spółdzielni Spożywców, która dla omówienia tych problemów zwołała specjalne zebranie przedstawicieli zakładów pracy, przy których prowadzi stołówki. Na zebraniu wygłoszono referaty, odbyła się dyskusja, nastąpiły wyjaśnienia. Za przykładem Gdańskiej Spółdzielni winny pójść inne spółdzielnie i takie zebrania zwoływać, gdyż mogą one poważnie przyczynić się do lepszego funkcjonowania niektórych stołówek.

Odrębną sprawą nie mieszczącą się w ramach niniejszych uwag, jest kwestia niedoborów na kosztach administracyjno-rzeczowych, płaconych przez zakłady pracy z funduszu akcji socjalnej na rzecz administracji stołówek pracowniczych. Nadmienić jednak należy, że koszty prowadzenia stołówek można by poważnie zmniejszyć przez zmechanizowanie tych zakładów. Zainstalowanie w stołówkach maszyn do skrobania ziemniaków, krajanie jarzyn i zmywania naczyń, dałoby ogromne oszczędności personalne.

Szczególnie duże zakłady powinny o tym pomyśleć i postarać się o odpowiednie kredyty na ten cel. Maszyny takie szybko się zamortyzują.

Ujmując ogólnie działalność stołówek należy stwierdzić, że pomimo braków w niektórych z nich, spełniają one wielką rolę społeczną. Ponad 600 stołówek administrowanych przez spółdzielnie spożywców, wydaje dziennie około 170.000 obiadów. Jest to liczba poważna, pozwalająca na stwierdzenie, że stołówki pracownicze odgrywają ważną rolę w zbiorowym żywieniu świata pracy co zmusza nas do rozwijania incjatywy w tym zakresie, doskonalenia metod działania i stwarzania coraz lepszych warunków pracy dla tych placówek.

SABINA WITKOWSKA

Wychowujemy stołownika

Szkoląc kierowników różnorodnych placówek żywienia zbiorowego, myślałam niejednokrotnie o tym, że równocześnie należałoby przeszkolić niejednokrotnie stołowników.

Mówiąc o „przeszkoleniu“ mam na myśli: wyrobienie wśród stołowników właściwej postawy do zagadnień związanych z żywieniem w ogóle, a z żywieniem zbiorowym w szczególności. Zdaję sobie przy tym sprawę, że na właściwą ocenę pracy i pełne zrozumienie można liczyć głównie wśród fachowców, niemniej od każdego przeciętnego stołownika chcielibyśmy oczekiwać pozytywnego ustosunkowania się do zagadnienia i rzeczowej krytyki.

Aby to było możliwe, stołownik powinien być obeznany choć w ogólnych zarysach: 1) z zasadami higieny żywienia, 2) z nowymi metodami przyrządzania potraw, 3) z zaopatrzeniem rynku zależnie od pory roku, 4) z cenami bieżącymi.

Znajomość zasad higieny żywienia ułatwiłaby stołownikowi właściwą ocenę jadłospisu i metod przyrządzania potraw, a znajomość rynku towarowego i cen zorientowałaby go w ocenie wartości ilościowej i pieniężnej, np. porcji mięsa, owoców czy jarzyn.

Jak wygląda ta sprawa w chwili obecnej? Obserwacje dnia codziennego, a wczasowe w szczególności, potwierdzają na każdym kroku, że wartość posiłku większość stołowników ocenia według klucza własnych upodobań smakowych i długoletnich, jednostronnych przyzwyczajeń. Przyzwyczajenia czysto indywidualne, często dość specyficzne, nieskorygowane zasadami higieny żywienia oparte o najczystszy subiektywizm, są najczęściej podstawą do krytyki, jakże często niesłusznej, niesprawiedliwej, nawet krzywdzącej.

Określenie „niedobry“ czy wręcz „wstrętny“ obiad, bardzo często znaczy „nie lubię szpinaku, kapusty, śledzi czy fasoli“. Kierując się czysto subiektywną oceną, stołownik nie dostrzega, że swoją niewłaściwą postawą zniechęca innych do jedzenia i wprowadza niepokojącą

atmosferę na sali jadalnej. Nastroje „kapryśnych stołowników“ udzielają się otoczeniu i stają się często bodźcem do demonstracyjnych wystąpień.

Przytoczę jaskrawy przykład z pobytu na wczasach. Niewielka grupą stołowników — śniadania złożone z pieczywa, masła, marmelady, kawy z mlekiem i jaj lub na przemian wędliny i sera, oceniła jako b. nieurozmaicone (prócz tego podawano dodatkowo codziennie zupę mleczną dla amatorów i dzieci) i postanowiła czynnie interweniować. Efekt burzliwej interwencji był taki, że zgłoszono kierownictwu mniej lub więcej nierealne jadłospisy dla danego terenu i warunków lokalowych, a następnego dnia na pierwsze śniadanie według nowych jadłospisów podany został śledź z cebulą i ogórkiem. Kierownictwo stosując się tego dnia ściśle do zgłoszonego jadłospisu, nie podało do śniadania zupy mlecznej dla dzieci, wobec czego rozpętała się prawdziwa burza. Postawa większości stołowników położyła kres stosowaniu eksperymentalnych jadłospisów, a tym samym pomogła udręczonemu kierownictwu wrócić do równowagi.

W całej tej sprawie uderzająco nieprzyjemna była forma, w jakiej stołownicy podawali swoje życzenia. Zamiast bezpośredniego porozumienia z kierownictwem i wyrażenia swych życzeń — stworzyli samozwańczą komisję i usiłowali swoją wolę narzucić większości stołowników i kierownictwu, bez żadnego porozumienia i zgody. Podane zestawienie I śniadania ilustruje nam jaskrawo, że autorzy jego oparli się na czysto indywidualnych kryteriach smakowych. Podając przykłady niewłaściwej postawy stołowników, nie chcę wcale przez to powiedzieć, że **konsument ma już wszelkie dane do tego, aby być zadowolonym.** Struktura organizacyjno-techniczna żywienia zbiorowego, zakrojonego na skalę państwową, jest bardzo trudna do opanowania, wskutek czego na każdym prawie kroku napotykamy na nie rozwiązane jeszcze trudności. Brak odpowiednich lokali (dawne porestauracyjne, w wielu wypadkach nie nadają się zupełnie), brak wyszkolonego personelu kierowniczego i niższego, brak rozbudowanego chłodnictwa, mechanizacji, a często naczyń i narzędzi pracy — opóźniają bardzo opanowanie i pokonanie trudności. Wielkie jednak wysiłki w skali ogólno-państwowej, poprawiają sytuację z dnia na dzień.

Stojąc na straży interesów konsumenta, zarówno od strony pełnowartościowych posiłków jak i warunków, w jakich posiłek powinien być spożyty (patrz artykuł „Gospoda czeka na przyjście gości“ Nr 7—8/1949) — **podkreślam ważność stworzenia platformy dla wzajemnego zrozumienia.**

Rzeczowa, słuszna, sprawiedliwa i pozytywna krytyka ze strony stołownika, podana we właściwej formie, zawsze będzie przyjęta przychylnie i życzliwie przez kierownictwo i personel, natomiast indywidualne upodobania, a czasem nawet kaprysy i zachcianki nie zawsze mogą być zaspokojone w żywieniu zbiorowym i stołownicy powinni zdawać sobie sprawę z tych trudności. Często stołownicy wyrażają życzenia, że np. chętnie zjedliby na kolację pierożki z serem czy z jagodami lub naleśniki, a nie zdają sobie sprawy, że personel nie jest w stanie przygotować tych potraw dla dużej ilości osób równocześnie. Połowiczne rozwiązanie w myśl życzenia stołowników jest jednak możliwe i można stołownikom od czasu do czasu dodać do głównego dania 3 — 4 pierożki lub po 1 naleśniku. Wzajemne zrozumienie powinno doprowadzić do tego, żeby wszystkie słuszne uwagi krytyczne czy życzenia stołowników były nie tylko rozpatrzone, ale i w miarę możności realizowane. Stołownicy natomiast ze swej strony, powinni znaleźć dla personelu nie tylko słowa krytyki. Kto, pracował w zakładach żywienia zbiorowego, ten wie, jak personel ceni sobie zadowolenie stołowników, wyrażone w formie uznania, podziękowania, pamięci, czy choćby miłego uśmiechu.

Właściwa ocena ciężkiej pracy, personelu, ma ogromny wpływ na codzienną wydajność pracy — niesłuszna krytyka, stałe narzekanie, często lekceważenie i przykrości, nie tylko zniechęcają personel do pracy, ale doprowadzają go do psychicznych depresji. Jest to poważna przeszkoda dla tworzenia kadr pracowniczych dla przemysłu gastronomicznego.

Jak słowa wyrzutu przyjęłam kiedyś wyznanie jednej z kierowniczek, która powiedziała mi, że ma żal do mnie za to, że „wszczepiłam jej na kursach tyle zapału i entuzjazmu do pracy, w której spotyka ją tyle niesłusznych przykrości“.

Po ogólnym rozpatrzeniu i naszkicowaniu zagadnienia, należałoby ustalić o ile możemy polepszyć obecną sytuację i czy możliwe jest to „wychowanie stołownika‘.

W tej chwili widzę m. in. dwie drogi:

Jedna — to ściślejszy kontakt kierownika ze stołownikami.

Druga — to pomoc prasy codziennej.

Kierownik powinien być często na sali, obserwować sprawność pracy, uzgadniać współpracę obsługi na sali jadalnej z pracą w kuchni, korygować błędy obsługi, wnikać w kłopoty, prośby czy krytykę stołowników itp.

Bezpośredni kontakt kierownika ze stołownikami likwiduje wiele spraw na poczekaniu i rozładuje często niesłuszne napięcia. Podam przykład: stołownicy narzekają na powolną obsługę — kierownik wyjaśnia, że tego właśnie dnia zachorowała kelnerka i nie mógł uzyskać zastępstwa na jej miejsce. Jeśli chodzi o odbiór potraw z kuchni, to kelnerki odbierają je według kolejności, wobec czego nie zawsze mają wpływ na szybsze ich otrzymane. Gdy stołownik krytykuje w obiedzie popularnym np. małą porcję mięsa, kierownik ma zawsze prawo odwołać się do ceny choćby 2 — 3 produktów wchodzących w skład obiadu i ilustrujących jaskrawo koszt posiłku.

Stołownik wprowadzony w trudności i w kalkulację choćby częściową, nie doszukawszy się

złej woli czy niedbalstwa wśród personelu, zaczyna myśleć innym kategoriami i sprawiedliwiej oceniać sytuację. Taki stołownik często sam potrafi uspokoić innych i wyjaśnić rzeczowo wiele spraw. Dlatego też bardzo jest niedobrze, jeśli kierownik jest przeciążony pracą i nie ma czasu na kontakt ze stołownikami.

Jeśli chodzi o prasę codzienną, do tej pory spotykamy się głównie z krytyką zakładów żywienia zbiorowego. Nie rozstrzygając słuszności wystąpień, mam na myśli w tej chwili pomoc prasy codziennej w propagowaniu zasad racjonalnego żywienia. Krótkie popularne artykuły, czy notatki, powiązane w cykle, redagowane przez Zakłady czy Instytuty Naukowe, zwróciłyby uwagę społeczeństwa na wartość odżywczą wielu niedocenianych produktów, jak również i na sposoby zużytkowania ich. Zamiast podawania w niektórych pismach codziennych nierealnych i źle zestawionych jadłospisów i „cennych rad", można by propagować zasady i wytyczne żywienia, oparte na przesłankach naukowych. Stołownik przekonany o słuszności czy konieczności spożywania jarzyn, surówek, ryb morskich czy mleka, inaczej oceni wartość posiłku, w którym te produkty występują.

Co do stosowania czy rozpowszechnienia niektórych produktów świeżych czy konserw, to można by propagować je także w formie ulotek, przepisów, dodawanych przy zakupie. Doskonałym terenem byłyby spożywcze sklepy spółdzielcze. Np. przy sprzedaży jarzyn dla stałych klientów, zwłaszcza w zimie i na wiosnę, można by dodawać przepisy na surówki z kapusty zwykłej i włoskiej, na surówki z jarzyn mieszanych, na kiszenie barszczu burakowego itp. Forma oszczędnego gospodarowania ulotkami wymagałaby oddzielnego omówienia.

W okresie owoców jagodowych, należałoby propagować przetwory witaminowe z tych owoców i wskazywać najtańsze metody ich przerabiania.

Tą drogą moglibyśmy przyczynić się bardzo do popularyzacji zasad higieny żywienia, a tym samym wpłynąć na poprawę żywienia szerokich mas. Prasa okresowa i fachowa nie zawsze dociera do przeciętnego konsumenta czy stołownika, dlatego wpływ jej nie może być wystarczający.

Przytoczone przykłady i koncepcje traktuję jako skromny przyczynek do uregulowania — bardzo ważnego moim zdaniem — zagadnienia.

MAREK SADZEWICZ

Zakład żywienia zbiorowego na poziomie

— Nie przyszedłem tu po to — zagajam rozmowę z kierownikiem gospody PSS Nr 1. w Zielonej Górze, ob. Janem Jarzębskim — żeby szukać błędów i tzw. niedociągnięć. O tym już dość wiemy — aż do znudzenia, że obsługa za mało sprawna, że menu jednostajne, że brak wyboru, że trzeba czekać itd., itd.

— Niestety! Tego rodzaju artykułów czytałem wiele, można powiedzieć, że... zbyt wiele. Zakłady zbiorowego żywienia nie spotykały się na ogół z przychylnym przyjęciem ze strony organów opinii publicznej. Nikt nie wglądał w nasze trudności, w to, że dokonujemy pracy nowej i pionierskiej eksperymentalnej. Wszyscy natomiast widzieli błędy, których w początkowym okresie nie sposób było uniknąć. Muszę przyznać, że takie ustosunkowanie zniechęca nas wszystkich, którzy pracujemy ciężko, staramy się przełamać trudności, stworzyć warunki jak najlepsze, którzy — mimo wszystko — czynimy postępy — a tego się nie widzi.

— Pracę waszą nazwał Pan — do pewnego stopnia eksperymentalną. Ja także dokonam eksperymentu. Nie będę zaglądał do garnków, próbował obiadu, myszkował po kątach. Nie będę chwalił. ani ganił. Chciałbym tylko zaznajomić się z gospodą od waszej strony, od strony organizatorów pracowników. Jakie macie trudności, problemy. W jaki sposób staracie się przełamać przeszkody.

— Jestem starym fachowcem. Pracuję w zawodzie gastronomicznym od 14 roku życia. W Hotelu Europejskim w Warszawie, w innych zakładach. Po tem ukończyłem kursy zbiorowego żywienia. Mam doświadczenie i wydaje mi się, że wiem, jak powinna wyglądać gospoda ludowa, demokratyczny zakład żywienia zbiorowego. Wydaje mi się też, że potrafię spojrzeć krytycznym okiem i na własną pracę. Otóż to, co pan widzi — nie jest jeszcze gospodą ludową, taką jaką powinna ona być, chociaż cieszy się już niezłą opinią u klienteli i uważana jest za najlepszą w mieście. Mamy więc nadzieję, że w niedalekiej przyszłości uda się nam stworzyć właściwy stan rzeczy.

— Z jakimi trudnościami przede wszystkim macie do czynienia?

— Pierwsze, kto wie czy nie najważniejsze — brak fachowego personelu. To co jest fachowego, wyszkolonego — wzrosło i wychowało się w złej atmosferze prywatnego przedsiębiorstwa gastronomicznego, i na ogół nie nadaje się do pracy w zakładzie uspołecznionym. Musiałem niestety pozbyć się wszystkich dawnych, zawodowych kelnerów. Był to element zdemoralizowany, zbyt nawykły do praktyk dawnej „knajpy". Na to miejsce zaangażowałem, element zupełnie surowy, młody, przeważnie ze wsi.

— Czy ten element daje sobie radę?

— Z początku było trudno. Ale trzeba było pracować. Trzeba było uczyć. Przy dobrej woli z jednej i drugiej strony — wszystko można zrobić. Jeżeli dziewczynie, która nic nie umie, ale jest chętna i karna, kilka razy powiedzieć, kilka razy pokazać, wytłumaczyć — to po pewnym czasie nauczy się, przystosuje, będzie pracowała sprawnie i... bez narowów bo ich nie nabyła. A w kuchni? Tu oczywiście potrzebna jest doświadczona siła fachowa, ale siły pomocnicze można śmiało dokształcać z nowego elementu. Szkolenie odbywa się w trakcie pracy.

— A warunki techniczne?

— Te są ciężkie. Już od dawna zamierzamy pobudować kuchnię. Ale wciąż to odkładamy, bo na czas przebudowy musielibyśmy pozbawić obiadów naszych stołowników. A zapotrzebowanie mamy duże. Zwłaszcza teraz, kiedy w naszym mieście powstało województwo, przybyło wiele nowych ludzi. Obecna kuchnia przystosowana jest do przygotowania 300 obiadów. A my wydajemy 600, a niekiedy ponad 1000 obiadów popularnych.

— I dajecie radę?

— Wymaga to przygotowania, organizacji. Najpierw przygotować zupę na całą ilość osób, jakiej możemy się spodziewać. Później, stopniowo — drugie dania. Konsumenci obiadów popularnych wykupują sobie bony przy bufecie. To usprawnia całą akcję, która nie trwa zbyt długo. Klienci nie czekają. Ale nie możemy sobie też pozwolić na większy wyrób, niż dwa rodzaje dań na obiad popularny. Poza tym — obiady klubowe, śniadania, kolacje Z chwilą przebudowania kuchni będziemy mogli wprowadzić większy wyrób, ponadto — dania a la carte. Będzie to duża kuchnia — długość płyty 5 m 60 cm. Będzie na czym manewrować! Z utęsknieniem oczekujemy tej chwili i sądzimy, że wówczas będziemy mogli zadowolić naszego klienta — człowieka pracy — w większym stopniu, niż obecnie.

— Jak z dostawą produktów?

— Słyszę nieraz, że wiele gospód narzeka na niewłaściwą obsługę w tej dziedzinie. My jesteśmy w tym szczęśliwym położeniu, że otrzymujemy od PSS wszystko, czego nam potrzeba. Gorzej z Rejonową Centralą Ogrodniczą, która obsługuje nas mniej sprawnie.

— Wnioski?

— A no cóż! Jesteśmy pełni dobrej woli, pracujemy usilnie, aby zasłużyć sobie na zadowolenie świata pracy. Oczekujemy odrobiny cierpliwości, wyrozumiałości. Nie chcemy unikać krytyki, pragniemy jednak, aby była ona rzeczowa.

Z działalności C Z P G

Gliwice — sierpień 1950 r.

Komisja Organizacyjna CZPG w Gliwicach powstała w dniu 27 kwietnia 1950 r. i w stosunkowo krótkim czasie zdołała pokonać pierwsze trudności organizacyjne. W dniu 10 czerwca 1950 r. otwarte zostały dwa pierwsze zakłady gastronomiczne: „Bar Wójtowa Wieś“ położony na peryferiach miasta w dzielnicy robotniczej, oraz jadłodajnię „Warszawianka“ przy ul. Wrocławskiej. W dalszym ciągu, otworzono dnia 30 czerwca rb. jadłodajnię „Szybkościowiec“ przy ul. Lutyckiej. Posunięciami Komisji Organizacyjnej CZPG w Gliwicach, kieruje przede wszystkim troska o wyżywienie i zaspokojenie potrzeb klasy robotniczej. Dzień 21 lipca dał okazję do zamanifestowania tych dążeń. A więc w ramach czynu lipcowego otwarto w dniu 21 lipca „Bar Adria“ przy ul. Rybnickiej. Na dzień 22 lipca zaopatrzono wszystkie lokale w zwiększone ilości i asortymenty żywności, napojów chłodzących itp. W godzinach rannych, w czasie trwania uroczystości na ul. Zwycięstwa urządzono bufet, w którym sprzedawano paczkowane kanapki, słodycze, ciastka, wina i napoje chłodzące. Na zabawie tanecznej, zorganizowanej przez Centralny Zarząd Przemysłu Chemicznego w Gliwicach, Komisja Organizacyjna CZPG urządziła bufet, jako czyn lipcowy Dyrekcji. Członkowie Dyrekcji oraz 2 referentów, zorganizowali, przygotowali i obsługiwali osobiście bufet. Obsługę konsumentów na sali pełnił personel Zakładów Gastronomicznych.

W dniu 29 lipca otwarto zdala od centrum miasta, w pobliżu teatru — „Bar Teatralny“.

Największą trudnością w pracy i dążeniach Komisji Organizacyjnej CZPG w Gliwicach — to stały brak sił fachowych. Wielką pomocą w tej mierze mogło by być dla nas jak również i dla innych działów CZPG stworzenie na łamach „Żywienia Zbiorowego“ specjalnego działu, poświęconego wyszukiwaniu i kierowaniu do właściwego terenu pracy sił fachowych.

Bytom — sierpień 1950 r.

W dniu 21 lipca otwarto w godzinach popołudniowych „Restaurację Śląską“ w dzielnicy robotniczej przy ul. Gen. Zawadzkiego i „Bar Bytomski“ przy ul. Janty.

Obecnie posiadamy na terenie miasta 5 uspołecznionych lokali zbiorowego żywienia, a w najbliższym czasie ukończy się remont 2 dalszych lokali, w tym „Restauracji Jarskiej“ bez wyszynku alkoholu. Na uznanie zasługuje energiczna działalność tutejszego oddziału CZPG zmierzająca w kierunku zwalczania alkoholizmu. Istnieje tu ściśle przestrzegany zakaz podawania trunków osobom podchmielonym. Ponadto zainteresowano obsugę lokali premiami w zachęcaniu gości do jedzenia potraw bez dodatku w postaci wódki. „Restauracja Śląska“ jest to obszerny lokal, posiadający salę dancingową, pięknie urządzone wnętrze, duże i jasne sale. Obsługa składa się z 22 osób. Podobnie urządzony jest również mniejszy 3 — pokojowy lokal „Baru Bytomskiego“ obsługa 15 osób). Ceny kanapek od 10—40 zł. dania barowe od 60—100 zł., obiad popularny 80 zł., zupa 30 zł. Spis dań barowych obejmuje ponad 10 potraw. Przypuszczać należy, że lokale cieszyć się będą dużym powodzeniem. Specjalne słowa uznania należą się pracownikom fizycznym, pracującym w ostatnim tygodniu do godz. 24 oraz zespołowi pracowników umysłowych, którzy po normalnych godzinach pracy wywieźli gruz, wymyli podłogi i urządzili obydwa lokale.

Do Prenumeratorów naszego pisma

Niektórzy prenumeratorzy wpłacają należność za prenumeratę przez PKO i urzędy pocztowe, dokonują wpłat w zbyt późnym terminie tj. po dniu 20 m-ca poprzedzającego miesiąc prenumeraty, powodują przez to opóźnienie manipulacji na poczcie i w PPK „Ruch”, co w konsekwencji opóźnia wysyłkę pisma.

W celu uniknięcia opóźnień w wysyłce PPK „Ruch” prosi Ob. Ob. prenumeratorów o wpłacanie należności za prenumeratę najpóźniej do dnia 20 każdego miesiąca poprzedzającego miesiąc prenumeraty.

Wszystkie wpłaty, które będą nadane na PKO lub na pocztę po dniu 20, będą automatycznie zaliczone na prenumeratę o jeden miesiąc później.

Za datę nadania wpłaty uważa się datę stempla pocztowego na pokwitowniu.

ADMINISTRACJA

KOMUNIKATY i ZARZĄDZENIA

Jadłospisy na obiady klubowe

ZSS rozesłał do zrzeszonych spółdzielni żywienia zbiorowego jadłospisy letnie na obiady klubowe. W najbliższym czasie rozdane zostaną receptury na obiady popularne.

Kierownicy gospód i stołówek winni jak najszybciej odebrać jadłospisy ze spółdzielni i wprowadzić je w życie.

Załączone siatki zestawień mają służyć tylko jako wzór przy planowaniu jadłospisów i bez zmian mogą być wprowadzone tylko po szczegółowym obliczeniu kosztu surowca w recepturze i przekalkulowaniu zestawienia.

Obecnie wysłana receptura jest dalszą częścią opracowywanej kartoteki potraw na posiłki podstawowe w zakładach żywienia zbiorowego. Zwraca się uwagę kierowników gospód i stołówek na konieczność zbierania przesłanych im zeszytów z recepturą, gdyż po wydaniu całości z zeszytów tych zrobić należy kartotekę potraw. Instrukcja w sprawie zrobienia kartoteki przesłana zostanie przy ostatnim zeszycie (jadłospisy jesienne).

Wyjaśniamy, że odwrotna strona kartki z recepturą ma służyć kierownikowi i szefowi kuchni do robienia uwag pisemnych, które posłużą do zrobienia poprawek przed oddaniem kartoteki do druku. Uwagi na odwrocie mają dotyczyć:

a) opinii konsumenta odnośnie smaku i innych upodobań konsumenta,
b) sposobu wykonania,
c) sposobu podawania i zestawiania,
d) proporcji,
e) spraw innych.

Projekty szkicowe nowych lokali

Biuro Zbiorowego Żywienia ZSS poleca, aby wszystkie zrzeszone spółdzielnie, przystępujące do budowy nowych lokali gastronomicznych lub do kapitalnym remontów czynnych lokali, przysłały projekt szkicowy w skali 1—50 do Biura Zbiorowego Żywienia ZSS celem zatwierdzania. Po zatwierdzeniu projekt szkicowy winien być przez architektów wykończony, zatwierdzony i dopiero wtedy spółdzielnia może przystąpić do budowy.

Ograniczyć używanie octu

Biuro Zbiorowego Żywienia ZSS poleca ograniczyć we wszystkich podległych placówkach zbiorowego żywienia używanie octu do, przyrządzania posiłków. Stosowanie octu jest dozwolone jedynie do marynat oraz konserwacji mięsa i ryb na szybkie użycie. Przy produkcji posiłków należy natomiast stosować kwasy naturalne, jak ogórkowy, burakowy, jabłkowy, bądź wreszcie kwas mlekowy.

Sprawa dorsza

Biuro Zbiorowego Żywienia ZSS powołując się na pismo Ministerstwa Handlu Wewnętrznego Biura Żywienia Zbiorowego i Usług Handlowych z dn. 14 sierpnia 1950 r., oraz na okólnik ZSS z dnia 30.III. 1950 r. przypomina, że obowiązek stosowania potraw z dorsza raz w tygodniu trwa nadal. Poleca się stosowanie dorsza zarówno świeżego, jak solonego lub mrożonego.

Konkurs w Bytomiu

Dzielimy się z naszymi Czytelnikami wiadomością, jaka nadeszła z Bytomia o wynikach konkursu czystości i estetyki gospód spółdzielczych.

Konkurs, zgodnie z zarządzeniem ZSS został przeprowadzony na terenie m. Bytomia w dniach od 20 do 30 lipca rb. z nast. rezultatami:

Pierwsze miejsce —
Gospoda Spółdzielcza Nr 5 pod kierownictwem ob. ob. Luksandra i Kokoca.

Drugie miejsce —
Gospoda Spółdzielcza Nr 19 pod kierownictwem ob. ob. Worosza i Wacławka.

Trzecie miejsce —
Gospoda Spółdzielcza Nr 16 pod kierownictwem ob. ob. Ślusarza i Tobora.

Prosimy inne Spółdzielnie Spożywców o podanie Redakcji „Żywienia Zbiorowego" swoich wyników konkursu — celem ich opublikowania.

Przegląd prasy

Zasady kalkulacji w uspołecznionych zakładach żywienia zbiorowego w ZSRR w pionie „Sielpo"

Obowiązujące dotąd u nas przepisy, regulujące kalkulację zakładów gastronomicznych, w szczególności zaś zarządzenie Ministra Przemysłu i Handlu z dnia 13 listopada 1947 r. w sprawie granicy zysku brutto w obrotach handlowych przedsiębiorstw gastronomicznych, są przepisami tymczasowymi, mającymi na celu raczej ochronę interesów konsumentów przed nadmiernymi apetytami prywatnych gastronomików.

W toku są prace nad ostatecznym uporządkowaniem zasad kalkulacji w uspołecznionych placówkach zbiorowego żywienia.

Na tle prac i rozważań, jakie obecnie mają miejsce w związku z opracowywaniem nowych przepisów o kalkulacji, warto przytoczyć (w tłumaczeniu na język polski) treść instrukcji w sprawie kalkulacji w zakładach zbiorowego żywienia w ZSRR, wydanej dla zakładów zbiorowego żywienia, prowadzonych przez pion „Sielpo", odpowiadający naszym gminnym spółdzielniom Samopomocy Chłopskiej

Wieloletnie, pozytywne doświadczenia Związku Radzieckiego w dziedzinie zbiorowego żywienia, pozwoliły na wypracowanie szeregu norm i wzorów, z których korzystamy i z natury rzeczy korzystać powinniśmy. Sądzimy, że zapoznanie czytelników z omawianą instrukcją, umożliwi im następnie lepsze zrozumienie będących w toku opracowania, naszych nowych przepisów o kalkulacji.

Instrukcja w sprawie kalkulacji cen w zakładach zbiorowego żywienia

(załącznik do rozporządzenia Ministerstwa Handlu ZSRR Nr 550 z dnia 26 listopada 1947 r.)

I. Postanowienia ogólne

1. Cena potraw, sprzedawanych przez zakłady zbiorowego żywienia, składa się z kosztu surowców, zużytych faktycznie na przygotowanie tych potraw i marży w ustalonej wysokości.
2. Zakłady zbiorowego żywienia dzielą się na trzy kategorie. Dla każdej kategorii ustanawia się oddmienny rozmiar marży.
   Najmnieszy rozmiar marży ustanawia się dla zakładów zbiorowego żywienia kategorii trzeciej.
3. Do kategorii pierwszej należą restauracje (z wyjątkiem restauracji wyższego rzędu) ich filie, kawiarnie wyższego rzędu i bufety przy teatrach państwowych.
   Uwaga: Wykaz restauracji i kawiarni wyższego rzędu ustala Ministerstwo Handlu ZSRR.
   Do kategorii drugiej należą jadłodajnie (ich filie i bufety) nie otrzymujące bezpłatnie pomieszczenia, opału, zaopatrzenia w wodę i transportu, jak również herbaciarnie, kawiarnie (z wyjątkiem kawiarni wyższego rzędu), bary, kawiarnie-bary i bufety na przelotowych dworcach kolei żelaznej.
   Do kategorii trzeciej należą stołówki (ich filie i bufety) położone tak na terenie zakładów i fabryk, instytucji, zakładów naukowych, jak i na zewnątrz ich pomieszczeń, jeżeli odsługują pracowników i uczących się (uczniów) oraz otrzymują bezpłatne pomieszczenie, oświetlenie, opał, zaopatrzenie i transport. Do tej kategorii należą także stołówki przeznaczone do żywienia dzieci oraz stołówki, obsługujące uczniów szkół średnich, rzemieślniczych i dróg żelaznych.
4. We wszystkich zakładach zbiorowego żywienia ceny przekąsek, potraw i wyrobów kulinarnych ustala się w drodze kalkulacji codziennej, za wyjątkiem restauracji i bufetów na statkach, wagonach restauracyjnych i bufetów w wagonach, dla których na produkcję kuchni ustala się ceny maksymalne.

II. Ceny na produkty, dostarczone zakładom zbiorowego żywienia

5. Produkty i inne towary z central handlowych oraz z pomocniczych gospodarstw, przedsiębiorstw i instytucji, dostarczane są zakładom zbiorowego żywienia według maksymalnych cen detalicznych, przy odliczeniu zniżek handlowych.
   Uwaga: Mięso dostarczane przez bazy i składnice organizacji handlowych oddaje się po maksymalnej cenie detalicznej dla mięsa średniej tuczliwości, przy obliczeniu zniżki handlowej, mięso, dostarczane przez bazy i składnice przemysłowe, a także gospodarstwa pomocnicze, oddaje się według jednolitych cen detalicznych, ustalonych dla tusz danego standartu, przy odliczeniu zniżki handlowej.
6. Niezbożowe produkty wiejskie, zakupywane na rynkach i w terenowych punktach, a także nabywane ze źródeł zdecentralizowanych, dostarczane są po cenie kosztu fabrycznego, włącznie do kosztów zakupu, przechowania i transportu, jednak nie wyżej, niż po maksymalnej cenie detalicznej z odliczeniem zniżek handlowych.

III. Ceny surowca przy kalkulacji kuchni i bufetu

7. Zakłady zbiorowego żywienia przy kalkulacji produkcji i kuchni i bufetu, wliczają surowiec z central zaopatrzeniowych i własnych po następujących cenach:
   a) mięso — po maksymalnej cenie detalicznej dla mięsa średniego standartu.
   b) wieprzowinę — po maksymalnej cenie detalicznej tusz, w zależności od standartu (tuczliwości),
   c) inne produkty żywnościowe — po maksymalnych cenach detalicznych,
   d) wartość przypraw, używanych do przygotowania potraw, włącza się do kalkulacji w rozmiarze po 3 kopiejki na potrawę, sól zaś w rozmiarze jednej kopiejki na potrawę.
8. Produkty o których mowa w p. 6. wlicza się do kalkulacji według faktycznego kosztu, zwiększonego dla ziemniaków, warzyw oraz dziko rosnących warzyw i jagód o 15%, zaś dla pozostałych produktów o 5%, jednak po cenie nie wyższej od maksymalnych cen detalicznych (patrz załącznik — przykład 1).
9. Przy zużytkowaniu w tym samym czasie produktów, pochodzących z różnych źródeł (zaopatrzenie centralne, gospodarstwa pomocnicze i zakupy zdecentralizowane) i o różnej cenie, wliczenie ich do kalkulacji odbywa się według ceny przeciętnej (średniej), przy czym produkty pochodzące z central oblicza się po maksymalnej cenie detalicznej, zaś produkty ze źródeł zdecentralizowanych po cenie kosztu, z uwzględnieniem wskazanych w p. 8 doliczeń.

IV. Ceny za towary i napoje

10. Towary i napoje sprzedawane są po następujących cenach:
    a) chleb i pieczywo, papierosy, tytoń i zapalki — po maksymalnych cenach detalicznych,
    b) napoje bezalkoholowe (w tym wody mineralne), wyroby cukiernicze, i owoce — po maksymalnych cenach detalicznych z marżą dla zakładów kat. I — 20%, II — 10%, III — 5%,
    c) herbata na szklanki i porcje:

Kategoria zakładu	Recepta herbata (w gramach)	Recepta cukier (w gramach)	Cena w kopiejkach
Kat. I — za szklankę z cukrem . . .	0,5	25	75
Kat. I — za szklankę bez cukru . . .	0,5	—	20
Kat. II — za szklankę z cukrem . . .	0,5	16	50
Kat. II — za szklankę bez cukru . . .	0,5	—	20
Kat. II — za porcję z cukrem . . .	2,0	20	100
Kat. II za porcję bez cukru . . .	2,0	—	60
Kat. III — za szklankę z cukrem . . .	0,25	10	25
Kat. III — za szklankę bez cukru . . .	0,25	—	10

    d) piwo — według detalicznego cennika maksymalnego dla zakładów zbiorowego żywienia,
    e) wódki, likiery i wina — z doliczeniem do miejscowych maksymalnych cen detalicznych (bez szkła) marży: w zakładach kat. I — 15%, II — 10%,

f) wódka czysta 40° w zakładach I kat. — 13 rb 60 kop., II kat — 12 rb 50 kop za 100 gramów.

Uwaga: Drobnodetaliczna sieć zakładów zbiorowego żywienia (namioty, kioski, wózki itp) prowadzą sprzedaż wyrobów cukierniczych, lodów, napojów bezalkoholowych, owoców, piwa, wódki, wódek gatunkowych i likierów oraz win — po maksymalnych cenach dla sieci handlowej.

V. Marże na produkcji zakładów zbiorowego żywienia

11. Ustanawia się następujące marże procentowe od kosztów surowca:

Rodzaje produkcji	Wysokość marż procentowych dla zakładów		
	I kat.	II kat	III kat.
Grupa I			
Gastronomia (kiełbasa, ser, wędlina, siomga, bałyk i inne oprócz kawioru) sprzedawana bez przeróbki ciepłej i kulinarnej oraz bez przypraw i garnierów; konserwy mięsne i rybne, serdelki i parówki jaja gotowane i pieczone, mleko, produkty mleczne i lody	30	20	10
Kawior	10	10	5
Grupa II			
Zakąski zimne, śledź naturalny, parówki i serdelki z garnierem, jajecznica, omlety, przeroby z kiełbasy, wędlina i inne rodzaje przekąsek porcjowanych z kombinowanym garnierem i kulinarną obróbką	40	30	15
Grupa III			
Dania obiadowe — pierwsze i drugie jarzynowe (bez mięsa i ryby), konserwy jarzynowe, sałata z ogórków, pomidorów, ziemniaków kapusty czerwonej, rzodkiewki w śmietanie, winegrety . . .	65	50	35
Grupa IV			
Dania obiadowe pierwsze i drugie (mięsne, rybne, itp.) oprócz jarzynowych, napoje gorące (oprócz herbaty)	45	35	20
Grupa V			
Dania porcjowe (a la carte) I i II	65	45	30

Uwaga: Dla restauracji wyższego rzędu rozmiar marży w stosunku do marży ustalonej dla zakładów I kategorii podwyższa się: na wyroby II grupy o 10%, a na wyroby IV i V grupy o 20% od kosztów surowca.

12. Od chwili wprowadzenia cen sezonowych na wczesne jarzyny i ziemniaki, należy przestrzegać absolutnych rozmiarów marży dla wszystkich potraw, w skład których wchodzą wczesne jarzyny i ziemniaki. W tym celu na czas istnienia cen sezonowych na jarzyny i ziemniaki kalkulację cen tych potraw przeprowadza się w nast. sposób: przy kalkulacji kosztu całego składu produktów, wchodzących do potrawy, włącza się wczesne jarzyny i ziemniaki w cenie jesienno-zimowej z dodaniem marży w rozmiarze, ustalonym dla danej kategorii zakładu, po czym dodaje się różnicę między cenami jesienno-zimowymi i sezonowymi (patrz załącznik — przykład 2).

13. Zaliczenie potrawy pod względem wysokości marży do odpowiedniej grupy następuje w zależności od zawartości odpowiednich rodzajów surowca. Przy tym marżę oblicza się od całej wartości produktów dla danej potrawy. Dania obiadowe, w skład których wchodzą mięso i ryba w ilościach przewidzianych w zbiorze receptury dla zakładów zbiorowego żywienia, należą do grupy czwartej, niezależnie od znajdowania się w ich składzie także jarzyn i ziemniaków.
Pierwsze i drugie dania jarzynowe, niezależnie od tego, czy wchodzą do nich tłuszcze i mąka, należą do grupy trzeciej
Pierwsze dania jarzynowe, przygotowane z mięsem, rybą lub bulionem, należą także do grupy trzeciej.
Zupy mleczne, przyrządzone z kaszą lub makaronem, a także drugie dania, przyrządzone z twarogu i masy serowej, należą do grupy czwartej.

Kanapki należą do grupy pierwszej.

VI. Zaokrąglenia cen i forma zewnętrzna kalkulacji

14. Ceny na produkcję kuchni i bufetu zaokrągla się w następujący sposób:
a) W zakładach pierwszej kategorii ceny zaokrągla się do 25, 50 i 75 kopiejek. Kwoty do 12 kopiejek włącznie odrzuca się, powyżej 12 kopiejek do 37 kopiejek przyjmuje się za 25 kopiejek, od 37 do 62 kopiejek — za 50 kopiejek, od 62 do 87 kopiejek — za 75 kopiejek.
b) W zakładach drugiej i trzeciej kategorii ceny zaokrągla się do 5 i 10 kopiejek. Kwoty do 2,4 kopiejki włącznie odrzuca się, powyżej 2,4 kopiejki do 7,4 kopiejki przyjmuje się za 5 kopiejek, powyżej 7,4 kopiejki do 12,4 kopiejki zaokrągla się do 10 kopiejek.

15. Kalkulację zestawia się na blankiecie (formularzu) o specjalnej formie (patrz załącznik). Karta kalkulacyjna przed rozpoczęciem sprzedaży zakąsek, potraw i wyrobów kulinarnych powinna być podpisana przez dyrektora zakładu, kierownika produkcji i kalkulatora.

VII. Tryb zatwierdzania wysokości marży

16. Wysokość marży dla państwowych zakładów zbiorowego żywienia wszystkich typów, z wyjątkiem zakładów Mosgławrestorana, Lengławrestorana, Gławgorreranow, Gławosobrestorana, Gławkurorttorga i WAO „Inturist", ustalają ministerstwa handlu republik, nie mających podziału na okręgi, w pozostałych republikach — okręgowe , krajowe, miejskie oddziały handlu. Dla zakładów zbiorowego żywienia wskazanych wyżej zarządów głównych marżę ustala Ministerstwo Handlu ZSRR.

Przy ustalaniu nowej marży dla stołówek (jadłodajni) należy brać pod uwagę, czy otrzymują one bezpłatnie, czy też za opłatą od przedsiębiorstw, instytucji, zakładów naukowych: pomieszczenia, usługi komunalne, opał i transport. Rozmiar tej marży nie może przekraczać norm określonych w p. 11 niniejszej instrukcji.

Załączniki do instrukcji w sprawie kalkulacji cen w zakładach zbiorowego żywienia

Przykład Nr 1

Mięso zakupiono, wliczając koszty zakupu, po cenie rb. 20, tłuszcze po rb. 45 ziemniaki po rb. 0,80 kapustę po rb. 1 — za kilogram.

Do kalkulacji włącza się:

a) mięso — (20 rb + 5% ceny — rb. 1) po cenie rb. 21

b) tłuszcze — (45 rb + 5% ceny — 2 rb. 25 kp) po cenie rb. 47, kop. 25

c) ziemniaki — (80 k. + 15% — 12 k) po cenie kop. 92

d) kapusta — (1 rb + 15% ceny — 15 kop) po cenie rb. 1 kop. 15

To zwiększenie kosztu produktów przeprowadza się w związku z tym, że przy otrzymaniu ich zakłady zbiorowego żywienia nie mają zniżek handlowych, przyznanie których przewidziano przy ustalaniu marż.

Przykład Nr 2

Wyszczególnienie potraw i produktów	Cena produktu za 1 kg w rb. kop.	Ilość produktów na 1 potrawę (w kilogramach)	Ilość produktów na 100 porcji (w kilogramach)	Koszt surowca w rb. kop.
Barszcz jarski				
Buraki	1.00	0,10	10,0	10,00
Kapusta świeża	1.50	0,10	10,0	15,00
Marchew	1.50	0,01	1,0	1,50
Cebula	3.00	0,005	0,5	1,50
Mąka pszenna	8.00	0,005	0,5	4,00
Tłuszcz zwierzęcy	62.00	0,005	0,5	31,00
Ocet	5.00	0,007	0,8	4,00
Sól i przyprawy				4,00

Razem: 71,00

Marża (w zakładzie III kat. 35%) 24,85

Wartość 100 porcji 95,85

Różnica kosztu wczesnych warzyw w rb. i kop.:

Buraki (2 rb. 40 kop. — 1 rb. — 1 rb 40 kop.) 14,00

Kapusta świeża (3 rb. — 1 rb. 50 kop. — 1 rb. 50 kop.) 15,00

Marchew (2 rb. 50 kop. — 1 rb. 50 kop. — 1 rb.) 1,00

Cebula (5 rb. — 3 rb. — 2 rb.) 1,00

Wartość sprzedażna 100 porcji 126.85

Cena sprzedażna 1 porcji 1,25

Karta kalkulacyjna

Nr ....

(wg. kartoteki receptur)

Nazwa potrawy ....

Danie porcjowe, dyżurne lub obiadowe (podkreślić)

Waga produktów mięsnych lub rybnych brutto w kg. ....

netto .... rozchód faktyczny ....

L. p.	Skład produktów	Data ...... norma	cena	suma	Data ...... norma	cena	suma

Ogólny koszt produktów ....

Marża ....% kosztu produktów ....

Cena sprzedażna ....

Kierownik Produkcji ....

Kalkulator ....

Zatwierdzam

Dyrektor Zakładu ....

Głosy prasy o żywieniu zbiorowym

Liczne i obfite były wzmianki w prasie codziennej różnych miast Polski na tematy związane z żywieniem zbiorowym w ciągu sierpnia rb.

Najbardziej może charakterystyczny jest fakt, że wiele notatek poświęcono barom mlecznym, będącym najwidoczniej ośrodkiem poważnego zainteresowania konsumentów. Drugi rzucający się w oczy moment, to szeroki wachlarz uwag krytycznych na temat sprawności obsługi, niedostatecznej ilości uspołecznionych zakładów gastronomicznych i związanego z tym wielkiego natłoku konsumentów, zwłaszcza w godzinach obiadowych. Jeśli chodzi o skargi na usterki w jadłospisach, to przeplatały się one na ogół z pochwałami pod adresem tej czy innej gospody, w której jadłospis był na wysokości zadania, same zaś dania — dostatecznie obfite i smacznie przyrządzone.

W dalszym ciągu zacytujemy najbardziej charakterystyczne urywki z prasy codziennej. Są to fragmenty nie wymagające na ogół dodatkowych omówień, gdyż intencje autorów są jasno uwydatnione i wnioski na ogół dobitnie sprecyzowane.

Niezmiernie aktualny problem książki zażaleń w gospodzie ludowej porusza **„Życie Warszawy"** z dnia 2.8 1950 r. w notatce pt. **„Nie po to książka zażaleń"**. „Oto wpis na pierwszej stronie. Niestety, nie wiadomo, o co gościowi chodziło. Zamówił zimne zakąski, otrzymał je. Między nimi były pomidory, przybrane zieloną sałatą. Rozżalony gość całą stronę zapisał skargą, że do sałaty tej nie otrzymał śmietany... Książka zażaleń jest nie po to, aby wpisywać do niej błahostki, lecz służy do notowania spraw słusznych i ważnych. Oto na innych jej stronach widzimy takie właśnie uwagi. Przemawiają one i na korzyść pracowników i w interesie gości z zarzutami pod adresem personelu. Niektóre z nich są bardzo słuszne... na błahostki jednak miejsca tu być nie powinno".

Rozwój sieci zakładów żywienia zbiorowego posuwa się w niektórych miastach szybko naprzód. Świadczy o tym choćby notatka w **„Głosie Wybrzeża"** z dnia 5.8. 50 r. CZ Przemysłu Gastronomicznego uruchomił od maja br. 6 zakładów żywienia zbiorowego (w trójmieście), z tego 3 w Gdyni i 3 w Gdańsku, 1 kawiarnię-bar we Wrzeszczu, drugą w Gdyni itd.... Plany rozbudowy sieci placówek CZPG obejmują otwarcie w bież. miesiącu dalszych zakładów. Że jednak na Wybrzeżu nie wszystko jest jeszcze w porządku, świadczy kilka krótkich, ostro sformułowanych notatek w prasie trójmieścia.

Tak np. w **„Dzienniku Bałtyckim"** z dnia 3 bm. czytamy o **„Dziwnych porządkach w restauracji Gastronom"**. Sopocki czytelnik opisuje, że w czasie pobytu na wyścigach w Sopocie udał się do restauracji znajdującej się na terenie wyścigów...„wszystkie stoliki wraz z krzesłami były zajęte, chociaż osoby przy nich siedzące po większej części spożyły już zamówione posiłki... na podanie kanapek musiał czekać 40 minut, gdyż w międzyczasie jeden kelner stał przy celowniku, natomiast drugi czekał w kolejce przy kasie wypłacającej wygrane".

Znany fakt, że część publiczności specjalnie uczęszcza do jadłodajni z muzyką, znalazł również swe odbicie w prasie. Mianowicie, **„Jeleniogórskie Słowo Polskie"** z dnia 5 bm. publikuje notatkę pt. „Dlaczego gospoda Nr 18 nie urządza wieczorów rozrywkowych". Czytamy: „Dzięki orkiestrze Gospoda Nr 18 cieszyła się niezwykłą frekwencją, przekraczając w dużym stopniu przewidywane dochody... poza pracą zawodową, społeczną i kulturalną ludzie pracy Lubania chcieliby od czasu do czasu potańczyć. Zarząd „Jedności" winien nadal urządzać w lokalu swej Gospody wieczory taneczne, tym bardziej, że zespoły muzyczne istnieją nawet przy niektórych gminnych gromadach".

Utyskiwania na brak orkiestry, czy nawet na niedokładności w obsłudze są to jednak na ogół krótkie notatki, pochodzące najczęściej od korespondentów i od czytelników. Najpoważniejsze zagadnienie żywienia zbiorowego, jakim jest niedostateczność gospód ludowych w niektórych miastach, urósł do rozmiarów zagadnienia, omawianego na łamach prasy w sposób bardziej szczegółowy. Np. „Express Wieczorny" z dnia 6 sierpnia br. omawia obszernie ten temat. Już sam nagłówek wymownie głosi, że ludzie pracy tracą codziennie „astronomiczną ilość godzin", oczekując na posiłek w gospodach uspołecznionych. Niemniej minorowo brzmi treść felietonu: „Skargi na złą organizację wydawania posiłków w gospodach uspołecznionych słyszy się nieustannie". Jeden z naszych czytelników, stołujący się w Gospodzie Ludowej w warszawskim Bristolu, obliczył, że w przeciągu ub. miesiąca, czekając na podanie obiadu, stracił tam w sumie 18 godzin i 45 minut. Inny czytelnik donosi nam z Ustki, że w miejscowej Gospodzie Ludowej trzeba czekać czasami i dwie godziny na podanie posiłku...

Wniosek wypływający z tych rozważań jest prosty: trzeba za wszelką cenę usprawnić organizację pracy w Gospodach i stołówkach uspołecznionych. Jeden z fachowców, do którego z pytaniem, jak to uczynić, zwróciliśmy się, odpowiedział: „Należy radykalnie zerwać ze stosowanym obecnie systemem wydawania posiłków i zastosować nowy sposób obsługiwania stołujących się... Zwracamy się do wszystkich naszych Czytelników, przede wszystkim fachowców przemysłu gastronomicznego, zgłaszajcie pomysły na usprawnienie pracy w Gospodach i stołówkach uspołecznionych. Sprawa jest naprawdę ważna. Chodzi o zaoszczędzenie nam wszystkim wieluset tysięcy, jeśli nie milionów godzin miesięcznie".

A przecież, jak wynika z wielu innych wzmianek i artykułów prasowych, jądrem zagadnienia jest ilość gospód, ich przepustowość czy wielkość. Wciąż jeszcze doskwiera niedostateczność pomieszczeń, zbyt małe zagęszczenie sieci punktów żywienia zbiorowego. Weźmy chociażby **„Życie Radomskie"** z dnia 6.8. 1950 r. Po szeregu pochwalnych uwag na temat działalności gospód radomskich, prowadzonych przez PSS, gdzie widać prawdziwą dbałość o interesy konsumentów, autor konkluduje wyraźnie: „Osobne i bodaj najważniejsze zagadnienie w dziedzinie zbiorowego żywienia na terenie Radomia stanowi brak odpowiedniej liczby i wielkości lokali przeznaczonych na gospody".

Poza szczupłością i niedostateczną ilością lokali, drugą kolejno największą bolączką naszego żywienia zbiorowego zdaje się być jakość potraw, bardzo nierównomierna w poszczególnych gospodach. Oto jaskrawy przykład tego stanu rzeczy, zaczerpnięty z **„Życia Mazowieckiego"** z dn. 6.8. 1950 r. W Siedlcach mianowicie są dwie gospody prowadzone przez miejscową OSS. „W gospodzie przy ul. Kilińskiego za normalny obiad płaci się 120 zł, podczas gdy w stołówce przy ul. Joselewicza 100 zł.„ Dalej dowiadujemy się, że w gospodzie przy ul. Kilińskiego „obiady są niesmaczne, zupy wodniste, porcje kartofli i mięsa niewystarczające. Po obiedzie wychodzi się głodnym, ponadto obsługa mało sprawna", — natomiast w stołówce przy ul. Joselewicza: „kierownictwo kalkulując obiady w granicach 100 zł potrafi zapewnić swym stołownikom smaczne i obfite dania. Duża zasługa w tym personelu kuchennego, który zna się na swojej pracy i dba o jakość potraw. Obsługa szybka i sprawna... rezultat taki, że wciąż napływają nowi stołownicy, przenosząc się ze stołówki przy ul. Kilińskiego".

Dosadnie rozprawiają się z niedociągnięciami żywienia zbiorowego **„Szpilki"** nr 32 z dnia 6.8. 1950 r., publikując serię uszczypliwych anegdot zatytułowanych łącznie „W pewnej gospodzie". Oto najkrótsza z nich, lecz dość charakterystyczna: „Zamówiłem piwo ciemne dla żony, jasne dla siebie. Kelner przynosi dwa kufle i mówi: — w tym kuflu bez ucha jest piwo ciemne".

Na ostrą satyrę skierowaną przeciwko poszczególnym stołówkom i gospodom pozwala sobie poza zawodowo nastawionymi „Szpilkami" i „Muchą" również prasa codzienna. Tak więc **„Kurier Szczeciński"** w nr. 215 z dnia 6.8. 1950 r. rywalizuje w złośliwości ze „Szpilkami", publikując notatkę pt. „Wąchanie zagraża życiu". Czytamy tam następującą facecję: „Kotlety w stołówce medyków. Mięso dostarcza rzeźnia starym zwyczajem. Ale wczoraj zwołane naprędce konsylium studentów nie

mogło ustalić pochodzenia obiadowych kotletów. Pomdleli. Nie mieli gazowych masek... Chyba intendent „Robotnika“ nie ma wstępu do prosektorium?“

Trzeba przyznać prasie sierpniowej, że obok lakonicznych wzmianek i pewnych wycieczek satyrycznych, publikowała ona sumiennie głosy swoich czytelników, naświetlające nieraz zupełnie bezstronnie zarówno niedociągnięcia jak i postępy uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego. Niejednokrotnie przebija z tych listów publiczności troska o dobro ogólne; nieraz czytelnicy rozwijają pożyteczną inicjatywę, a nawet pewnego rodzaju racjonalizatorstwo. Niektórzy z nich występują w obronie abonamentów obiadowych, skracających pobyt w gospodzie (można bowiem na podstawie książeczki abonamentowej spożyć obiad, nie tracąc czasu na manipulację kasową). Inni występują z propozycjami rozszerzenia godzin obiadów popularnych na terenie niektórych miast, m. in. Łodzi.

Audiatur et altera pars. „**Dziennik Polski**“ nr 220 z dnia 12.8. 50 r. oddaje swoje kolumny do dyspozycji kelnerom, broniącym się energicznie przed atakami czytelników - konsumentów. W danym wypadku członkowie zarządu sekcji gastronomicznej przy Zw. Zaw. Prac. Przem. Spożywczego występują w obronie kelnerów, podając do wiadomości publicznej ich bolączki zawodowe: „...w przedsiębiorstwach gastronomicznych uspołecznionych trzeba odnotować oddzielnie każdą potrawę czy napój. Czy zastanawiał się ktoś z klientów, ile czasu na to wszystko potrzeba? Również zdarza się i to nawet dość często, że kelner stoi w kolejce czekając na otrzymanie potraw, a konsumenci tymczasem klną, złorzeczą. W końcu gdy zjawi się, witają go jakże nieraz grubiańskie, nie nadające się do powtórzenia epitety... Przykładów takich można podać tysiące. Czy zespół pracowników gastronomicznych to nie istoty żyjące? Czy to ludzie bez nerwów, że, gdy gość im nawymyśla, mają milczeć, nie odezwać się i wszytko — nawet najgorsze — przyjąć za dobrą monetę?... Zdaje się, że w okresie postępu, gdy toczy się usilna walka o dobro pracownika, o równe prawa, o jednakowe traktowanie, należy się im też coś od społeczeństwa. Bo przecież ludzie ci pracują w zadymionych lokalach, wśród wyziewów alkoholu, dają ze siebie wszystko, ażeby zadowolić klientów i wykonać plan...“.

Prasa nie szczędzi pochwał dla gospód dietetycznych, które istnieją już w Warszawie i w Poznaniu. Gospoda warszawska cieszy się kłopotliwie wielką frekwencją w porze obiadowej, to samo dzieje się w poznańskiej. W „**Expresie Poznańskim**“ z dnia 22.8. 1950 r. czytamy: „W lokalu gospody PSS „Wiejska“ przy ul. Walki Młodych czynna jest pierwsza w Poznaniu restauracja dietetyczna. Cieszy się ona wielkim powodzeniem wśród jaroszów, „żołądkowców“ i „wątrobiarzy“, którzy mogą tam zjeść smacznie i tanio, nie szkodząc swemu zdrowiu... gospoda cieszy się takim powodzeniem, że lokal jej ledwo może pomieścić wszystkich gości“.

Mniej zachwytu budzą jadłospisy gospód zwykłych, niedietetycznych. Już same tytuły świadczą o pragnieniu konsumentów bardziej urozmaiconych i obfitszych w jarzyny jadłospisów. Tak np. „**Express Wieczorny**“ z dnia 16. 8. 50 r. pod wymownym tytułem „Dość tego tłustego boczku — prosimy o jarzyny i bardziej urozmaicone jadłospisy“ zamieszcza obszerny felieton, krytykujący brak np. mleka zsiadłego z kartoflami w stołecznych zakładach żywienia zbiorowego. Autor wypowiada się za polepszeniem jakości i rozmaitości zarówno obiadów jak i kolacji. Jeszcze ostrzej atakuje stołeczne żywienie zbiorowe „**Ilustrowany Kurier Polski**“, który pod datą 21. 8. 1950 r. publikuje artykuł pt. „Gdzie kucharek sześć...“. Oto charakterystyczne zdania: „W Warszawie „polityką“ żywienia zbiorowego zajmuje się aż 9 przedsiębiorstw. Są to: WSS, Liga Kobiet, Warszawskie Zakłady Gastronomiczne, PDT, „Jedność Łowiecka“, Centrale: Spółdzielni Inwalidzkich, Spółdzielni Pracy, Spółdzielni Mleczarsko - Jajczarskich i Centrala Rybna. Ta duża ilość przedsiębiorstw zajmujących się prowadzeniem gospód i barów utrudnia planowanie. Zmieniając nieco, można tu powtórzyć znane przysłowie: gdzie gospodyń sześć tam nie ma gdzie jeść... czas kiedy można było przemilczeć niedociągnięcia zakładów gastronomicznych, minął już dawno. Kucharze muszą się wyzbyć nonszalancji w traktowaniu klienta, kierownicy — beztroski i złego rutyniarstwa, a obsługa nauczyć się dobrych manier i grzeczności. Konsumenci ze swej strony winni ocenić należycie każdy wypadek troski o ich żołądki i humor“.

Sierpniowa prasa prowincjonalna zawiera liczne wzmianki, przeważnie pochodzące od czytelników i korespondentów stałych, a zawierające postulaty uruchomienia w pomniejszych miastach i wsiach uspołecznionych punktów żywienia zbiorowego. Świadczy to o rosnącej popularności instytucji gospody ludowej, baru mlecznego i stołówki. **H. P.**

Rzeczy ciekawe

KSIĄŻKI ŻYCZEŃ I ZAŻALEŃ WE WSZYSTKICH USPOŁECZNIONYCH SKLEPACH I GOSPODACH.

Ostatnie zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego w interesie usprawnienia obsługi konsumentów i podniesienia poziomu pracy uspołecznionych sklepów oraz zakładów gastronomicznych ustala obowiązek prowadzenia „książek życzeń i zażaleń“ w tych placówkach. Domy Towarowe oraz większe zakłady gastronomicne mają obowiązek zaprowadzenia większej liczby książek. Na książkach umieszczone będą napisy informujące, jakiej władzy nadrzędnej podlega dany sklep lub gospoda. Książki powinny być wyłożone na widocznym miejscu, ewentualnie przytwierdzone przy kasach. Kierownik sklepu lub gospody obowiązany jest codziennie przeglądać książkę, cyfrować każdy zapis i bezzwłocznie po zbadaniu załatwić daną sprawę — w swoim zakresie, względnie przekazać do załatwienia władzom nadrzędnym. Autor uwagi ma możność sprawdzenia, czy jego zażalenie lub życzenie zostało załatwione. W tym celu w ciągu 7 dni od daty zapisu obok reklamacji odnotowywane będą wyjaśnienia o załatwieniu sprawy.

SKLEPY PROBLEMOWE PSS W ŁODZI.

Pierwszy jedyny na razie w Łodzi sklep problemowy PSS przy ul. Piotrkowskiej cieszy się ogromnym powodzeniem. Coraz więcej jest amatorek gotowych porcji mięsa w stanie surowym, lub smażonych pasztetów, sałatek jarzynowych i mięsnych, smażonego drobiu itd. Sklep otwarty jest od 6 rano do 10 wieczór. Klienci żądają również obranych ziemniaków, przyrządzonych jarzyn itp. PSS sprowadza specjalną maszynę do skrobania ziemniaków oraz przyrząd do krajania jarzyn. Zachęcona powodzeniem PSS postanowiła otworzyć w Łodzi jeszcze dwa sklepy problemowe w południowej i północnej części miasta.

ARTYKUŁY SPOŻYWCZE NA WYSTAWACH SKLEPOWYCH.

W okresie letnim Ministerstwo Zdrowia wzmogło kontrolę nad zachowaniem przepisów sanitarnych przy sprzedaży artykułów spożywczych. Zarządzenie Ministerstwa zabrania umieszczania na wystawach sklepowych artykułów łatwo ulegających zepsuciu, jak: produkty nabiałowe, tłuszcze, ryby, mięso i przetwory mięsne. Zamiast nich można umieszczać w oknach wystawowych makiety lub opakowania bez wartości wewnątrz. Inne artykuły żywnościowe na wystawach powinny być chronione przed działaniem promieni słonecznych zasłonami lub kolorowym papierem celofanowym. Również produkty znajdujące się wewnątrz sklepu należy zabezpieczyć przed kurzem i owadami. Artykuły spożywane przez konsumentów bezpośrednio, bez mycia, jak: masło, pieczywo, ser, ciastka, muszą znajdować się w zamkniętych gablotkach.

BUFETY KOLEJOWE W POCIĄGACH DALEKOBIEŻNYCH.

W dniu 23 bm. uruchomiony został po raz pierwszy po wojnie bufet kolejowy w pociągu jadącym do Krakowa. Wagony-bufety „Orbisu“ rozpoczynają swą służbę na razie na 5 szlakach kolejowych: Warszawa—Kraków, Warszawa—Katowice, Warszawa—Łódź, Warszawa—Bielsko, Warszawa—Poznań. Bufety zaopatrzone będą obficie w artykuły żywnościowe. Konsumcja odbywać się będzie na miejscu i za pośrednictwem roznosicieli. Jeszcze w bieżącym roku uruchomionych będzie 14 wagonów-bufetów, a do końca 1951 roku wszystkie pociągi dalekobieżne wyposażone będą w bufety.

WIĘCEJ WĘDLIN I PIECZYWA W ŁODZI.

Konsumcja artykułów żywnościowych w Łodzi stale wzrasta. Szczególnie zwiększa się popyt na wędliny i inne przetwory mięsne, oraz na pieczywo. Istniejąca ilość zakładów masarskich oraz piekarń okazała się niewystarczająca dla zaspokojenia potrzeb ludności. Toteż PSS w Łodzi niezależnie od rozbudowy swoich zakładów mięsnych i piekarniczych, postanowiła przejąć wszystkie nieczynne na terenie miasta zakłady. W porozumieniu z Urzędem Zatrudnienia przystępuje obecnie spółdzielczość łódzka do wielkiej akcji werbunkowej piekarzy, masarzy i innych pracowników do nowych placówek masarskich i piekarnianych.

NIEOCZEKIWANY DRUGI SEZON DORSZA.

Po zakończeniu sezonu dorsza i przygotowaniach do połowów śledzia zaobserwowano u naszych morskich wybrzeży ponowne masowe ukazanie się dorsza, co jest bardzo rzadkim zjawiskiem o tej porze roku. W związku z tym placówki Centrali Rybnej, które całkowicie przestawiły się już na sezon śledziowy, mają mnóstwo ponadplanowej roboty przy przyjmowaniu i przetwarzaniu dziesiątek ton dorsza. Obok dorsza występuje także masowo szprotka.

PREMIE DLA KELNERÓW.

Dla usprawnienia obsługi ludzi pracy w licznych państwowych placówkach gastronomicznych, Związek Zawodowy Pracowników Przemysłu Spożywczego wprowadził nowy regulamin premiowania pracowników restauracji, jadłodajni itp. Regulamin uzależnia premiowanie od wykonania i przekroczenia indywidualnych norm, które ustalane są na podstawie ilości wydanych dań, a nie jak dotychczas od uzyskania pewnej sumy obrotu.

PIERWSZA GOSPODA MŁODZIEŻOWA.

Biuro gospód i stołówek przy Warszawskiej Spółdzielni Spożywców w związku ze świętem 22 lipca podjęło wiele zobowiązań, których realizacja przyniesie duże oszczędności i znacznie usprawni pracę punktów zbiorowego żywienia. Wszystkie placówki zobowiązały się podnieść wygląd estetyczny lokali poprzez dekorację sal i utrzymanie czystości oraz podwyższyć jakość posiłków poprzez zmniejszenie kosztów administracyjnych.

M. in. WSS uruchomiła nową, wzorową gospodę przy ul. Marszałkowskiej 1 w Warszawie w gruntownie odremontowanym lokalu, przy zastosowaniu nowoczesnych urządzeń. Całkowitą obsługę gospody stanowią członkowie ZMP. Jest to pierwsza gospoda młodzieżowa w stolicy.

GŁOSY CZYTELNIKÓW

LUDWIK SZCZEPAŃSKI

Udręka gospodarstwa kuchennego

Nie wszyscy może uświadomili sobie w pełni, że rewolucja i przebudowa demokratyczna, jaką przeżywamy, przeobrazi również gospodarkę domową, obejmie również kuchnię.

Nowe czasy — nowa kuchnia!

Zmiany dokonają się tu może wolniej niż w innych dziedzinach, bo kuchnia — to domena konserwatyzmu, tradycji, nawyków i uprzedzeń — ale nastąpią nieuchronnie. Uspołecznienie całego życia oddziała potężnie na gospodarkę domową, a kuchnię jednostkową, która zmuszała kobietę do wielogodzinnej żmudnej i nieraz bardzo przykrej pracy, zastąpi w dużej mierze żywienie zbiorowe.

Lapidarny wyraz znalazł ten pogląd w jednym zdaniu artykułu wstępnego w piątym numerze „Żywienia Zbiorowego“:

> „Zbiorowe żywienie — stołówki, gospody i bazy uspołecznione, z całym złożonym aparatem przetwórczo-usługowym, postawione na najwyższym poziomie wymagań technicznych, gastronomicznych i higienicznych, **uwolnią raz na zawsze miliony kobiet pracujących od niepotrzebnej udręki gospodarstwa kuchennego i trosk aprowizacyjnych...**“

Żywimy wszyscy tę nadzieję! Ale — podpisując się pod tym zdaniem, obawiam się, że może ono łatwo być opacznie rozumiane, wieść do mylnego wniosku.

Niewątpliwie trzeba, i wszyscy tego pragniemy, aby kobiety, aby „miliony kobiet pracujących“ były uwolnione od „udręki gospodarstwa kuchennego“ i od „trosk aprowizacyjnych“. Precz z udręką, precz z troskami!

Niemniej sądzę, że nie byłoby wcale pożądane, aby kobietom obca była znajomość gospodarstwa kuchennego i nie wyobrażam sobie, żeby kobieta kiedykolwiek mogła zdeklarować zupełną obojętność wobec spraw aprowizacji, a nawet zwolnić się od trosk w tej mierze.

Przeciwnie, każda kobieta, moim skromnym zdaniem, winna znać się nieźle na kuchni i na aprowizacji. I to nie tylko kobieta zamężna, mająca dzieci i prowadząca gospodarstwo domowe, ale również miliony kobiet pracujących zawodowo. Co więcej — także mężczyznom, zwłaszcza młodym, przyda się dzisiaj i w przyszłości znajomość kunsztu gotowania i racjonalnego żywienia, przynajmniej w tej skromnej mierze, jaką stosują harcerze czy junacy. Każdej pracującej kobiecie, każdemu pracującemu mężczyźnie, przyda się i wyjdzie na zdrowie umiejętność sporządzenia sobie po powrocie do domu gorącego posiłku na poczekaniu. Trzeba zaznajomić się potrosze z praktyką i techniką kuchenną, trzeba interesować się sprawami aprowizacji. Bo żywienie zbiorowe, bo stołówka czy gospoda ludowa, jeżeli staną na wysokości swych zadań, ułatwią ogromnie życie i oddadzą wielkie społeczne i gospodarcze usługi, ale (z natury rzeczy) nie zaspokoją wszystkich potrzeb.

Obiady stołówkowe przeznaczone są dla ludzi zdrowych, nie mogą się też bardzo liczyć z indywidualnymi gustami i last not least — jeżeli mają być na prawdę dobre — nie będą tanie. Proszę się jeno przyjrzeć cenom obiadów „firmowych” w lepszych gospodach (pytanie: jaka jest różnica między obiadem „klubowym“ a „firmowym“? Odpowiedź: 100 złotych) — i kosztom obiadów à la carte. Jeśli dziś ktoś z rodziną stołuje się w gospodzie, a nie zadowala się obiadkami „popularnymi“, wyda sporo grosza, a bardzo się nie naje.

Dlatego ogniska domowe, kuchenne, nie rychło zagasną. Nawet, jeśli skromny obiad spożyty został w

stołówce, a dzieci zjadły obfite drugie śniadanie w szkole, wieczorem cała rodzina zbiera się przy domowym stole. I wtedy można względnie łatwo nadrobić ewentualne braki: podać owoce, jarzyny, sałaty, ser itp., aby dostarczyć potrzebnych witamin i składników mineralnych. W tym celu jednak niezbędna jest kobiecie znajomość głównych zasad higieny żywienia, umiejętność układania racjonalnych jadłospisów, pewna praktyka kuchenna, wiadomości z zakresu towaroznawstwa oraz techniki przetwórczej i przechowalnictwa.

Przecież nawet w najskromniejszym gospodarstwie warto mieć w spiżarce na zimę parę butelek soku, kilka słoików konfitur, itp. Wprawdzie wszystko to można łatwo kupić w sklepie, — państwowy przemysł przetwórczy pracuje doskonale — ale te produkty nie bardzo są tanie.

Oczywiście, głosząc pożytek i potrzebę znajomości gospodarstwa kuchennego, nie myślimy wcale o fachowym kucharstwie, które wymaga długiej nauki i praktyki. Kuchnia domowa, dzisiejsza i jutrzejsza, musi być prosta, jak najprostsza, ale smaczna i racjonalna. Któż będzie dziś w domu wyrabiał lody, wypiekał pasztet w cieście francuskim, wyciskał esy-floresy lukrowe na powierzchni tortu, co dawniej praktykowano w kuchni każdego zamożniejszego domu mieszczańskiego? Pozostawiamy to fachowym kucharzom i cukiernikom. Ale móc usmażyć sobie na prędce befsztyk, bitki cielęce czy kotlety wieprzowe, wątróbkę i omlet, ugotować zupę z płatków owsianych, żurek, kapuśniak czy grochówkę na boczku, przyrządzić sałatę mieszaną — znajomość techniki kulinarnej w tym skromnym zakresie przyda się (dziś i zawsze!) każdej kobiecie i mężczyźnie. Zapewni im niezależność.

Jednak i to uproszczone gospodarstwo kuchenne może sprawiać „udrękę" — z powodu braku odpowiednich urządzeń. To też kuchnia musi się zmodernizować i ucywilizować. Dzisiejszy piec węglowy — to przecież przeżytek z epoki barbarzyństwa! A zmywanie statków, tak przykre i kłopotliwe, winno być ułatwione (gorąca i zimna woda, basen, odpowiedni zlew).

Usunąć zaś „środki aprowizacyjne" (ogonki, chwilowe braki towaru itd.) jest rzeczą handlu i przemysłu uspołecznionego. Jesteśmy pewni, że handel i przemysł spełnią swe zadania. Znikną ogonki, nie zbraknie towaru, a mięso, ryby, drób, będziemy otrzymywali uszlachetnione i podzielone na porcje; rozliczne półfabrykaty, konserwy, gotowe sosy — ułatwią prowadzenie kuchni w domu, kuchni jednostkowej.

Ale żeby chcieć i móc gotować sobie proste posiłki w domu, trzeba nie tylko znać się trochę na kunszcie kulinarnym i na sprawach aprowizacyjnych — lecz trzeba również lubić gotować, lubić troszczyć się o swoją skromną spiżarnię, prowadzić gospodarkę planową, konieczną wszędzie, a więc i w skromniutkiej kuchni. Kto jednak brzydzi się garnkami (nawet aluminiowymi!) kto nie interesuje się wcale sprawami higieny żywienia i sprawami kuchni — ten postępuje chyba nieco lekkomyślnie.

S. BRZOZOWSKI

Kilka słów o zakładach żywienia zbiorowego

Warszawska Spółdzielnia Spożywców w swych gospodach, stołówkach i bufetach fabrycznych wydaje 1 milion posiłków miesięcznie. Dane te mówią aż nadto wyraźnie o roli i znaczeniu zbiorowego żywienia, lecz dotychczasowe doświadczenie wykazuje, iż nie wszystkie zakłady ustosunkowują się należycie do problemu żywienia zbiorowego, do wykonywania planów na swych odcinkach. Lokale — najczęściej małe, nie mogą spełnić przeznaczonej roli. Nie dostosowanie kuchni do gotowania wielkiej ilości posiłków utrudnia racjonalną kalkulację. Brak podręcznych magazynów-chłodni, powoduje szybkie psucie się mięsa, co poruszano już na łamach prasy. Wyposażenie stołówek fabrycznych— poza nielicznymi wyjątkami — również zaliczyć trzeba do złych. Ale wyposażenie powszechnych gospód spółdzielczych, to w większości wypadków pozostałość po knajpach, gdzie jasny kolor ścian, dużo światła, skromne lecz lśniące białością nakrycie nie było potrzebne. Prywatni przedsiębiorcy z reguły uważali, że wystarczy, jeśli będzie dużo wódki. Znam z obserwacji takie restauracje we wszystkich stronach Polski, w Krośnie i Gryficach, Wrocławiu czy Łomży. W niektórych miastach lokale te nie przypominają pełnych słońca i radości pomieszczeń, jakimi powinny być zakłady żywienia zbiorowego, gdzie robotnik, inteligent pracujący lub chłop, mógłby spożyć posiłek, posłuchać muzyki, przeczytać gazetę.

W zakładach zbiorowego żywienia oprócz czynników wspomnianych jest jeszcze jedno, niezmiernie ważne zagadnienie — sprawa obsługi konsumentów. Wiemy przecież, jak wiele zależy od dobrze wyszkolonego, uprzejmego personelu obsługującego konsumenta. Personel ten rekrutuje się przeważnie z byłych kelnerów prywatnych przedsiębiorstw, a więc zdawałoby się wykwalifikowanych fachowców. A jak to wygląda w praktyce? Po dwudziestu minutach oczekiwania trzeba było wyjść z gospody spółdzielczej w Szczecinie, bo kelner nie miał czasu. Liczył i pisał i odbywał o dwa stoliki dalej konferencję z koleżanką. W warszawskiej gospodzie inwalidów przez 10 minut kelnerka nie chciała nawet przyjąć karteczki na obiad popularny. W Gryficach o godz. 8 rano bufetowa oświadczyła, że herbaty sprzedać nie może, ponieważ nie ma jeszcze kelnera. A gospoda przecież dla świata pracy otwarta była od godziny 7 rano. Tak nie może być! Personel naszych gospód i stołówek musi się odznaczać socjalistycznym stosunkiem do pracy. Żywienie zbiorowe to przecież walka o właściwe zaspokajanie potrzeb świata pracy. Wielką rolę do spełnienia w zakresie odpowiedniego oddziaływania na personel spółdzielczych gospód i stołówek mają komitety członkowskie przy tych zakładach. Pozwoli to na usunięcie wielu braków w omawianej dziedzinie.

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Warszawa, ul. Lwowska 17 (V piętro), tel. 818-41.

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE, Przedsiębiorstwo Państwowe Wyodrębnione, Warszawa, ul. Poznańska 15.

Prenumerata roczna wynosi zł 1.200.— półroczna zł 600.— kwartalna zł 300.—

CENA NUMERU POJEDYNCZEGO ZŁ 100.—

Prenumerata i kolportaż: PPK „Ruch", Warszawa, ul. Srebrna Nr 12, tel. 87-180. **Konto PKO I-14.667.**

Skład oddano do druku 2.9.50. Druk ukończono 23.9.50. Nakład 2.600 egz. Pap. druk. sat. V kl. gr. 70.

Druk PWZG Warszawa, Tamka 3. Zam. 3555. B-127235.

POL
i
GOS

Cena egzemplarza 100 zł.